

## Scampi mariniert

Scampi (I), Kaisergranat (D), Langoustines (F), Cigalas (E).

### Zutaten :

( Für 8 Portionen als Vorspeise )

1 kg Scampi (mit Kopf und Schale, tiefgefroren),

### Kräutersud (3l) :

1 TL Salz,  
1 Lorbeerblatt,  
1 Schalotte,  
1 TL getr. Thymian,  
1 Wacholderbeere,  
1 EL Weißweinessig,

### Für die Marinade :

1 unbehandelte Zitrone,  
100 g Zwiebeln,  
2 Knoblauchzehen,  
10 EL Olivenöl,  
3 EL Sherry (fino),  
2 EL Sherryessig,  
3 EL gehackte Blatt Petersilie,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

### Zubereitung :

Die Scampi auftauen lassen. Für den Kräutersud 3 l Wasser mit den Zutaten erhitzen. Der Sud soll ziehen, nicht sprudelnd kochen. Die aufgetauten Scampi zugeben. Wieder zum ziehen bringen und 6 Min. ziehen lassen. Die Scampi im Sud erkalten lassen.

Die Zitrone heiß abbürsten. Die Zitronenschale abraspeln, die Zitrone auspressen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Blatt Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Olivenöl mit dem Sherry und dem Sherryessig cremig aufschlagen und Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenschale und Blatt Petersilie untermischen.

Die erkalteten Scampi aus dem Sud nehmen, die kleinen Füßchen am Schwanzende entfernen und mit einem stabilen Messer längs halbieren. Magensack (das Schwarze hinter den Augen) und den Darm entfernen. Die halbierten Scampi auf einer Platte anrichten und mit der Marinade beträufeln. Zugedeckt mindestens ½ Stunde marinieren lassen.

Mit Weißbrot servieren.

Marinierte Cigalas gehören zu den typischen spanischen Tapas.

