

Frionor Riesencrevetten, eine Delikatesse.
Beste Riesencrevetten (Pink Shrimps, Wildfang), spezifisch und gut im Geschmack, leicht im Biss.

Zubereitung Bratpfanne:

ca. 4-5 Min. gleichmässig anbraten.

Pfanne: ca. 2-3 Min. im siedenden, leicht gesalzenen Wasser garen. Crevetten mit feinen Saucen servieren (s. Rezept).

Grill: Crevetten marinieren (s. Rezept) und ca. 5-6 Min. gleichmässig grillieren.

Die Riesencrevetten mit Schale eignen sich auch hervorragend für eine Paëlla.

Tomatensauce:

50g Zwiebeln, 30g Stangensellerie, 1/2 Bund Petersilie fein gehackt in 2 El Olivenöl ca. 5 Min. dünsten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. 1/4 l passierte Tomaten unter Rühren dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch-Marinade:

1/2 dl Weisswein, 1/2 dl Pesto-Oel, 1 Bund geschnittener Schnittlauch und 5 g Salz vermischen. Crevetten ca. 30 Minuten in der Marinade einlegen..