

Scampi a diablo

Pikantes Vergnügen

Harry bereitet heute Scampi in einer pikanten Soße zu. Den Schärfegrad kann jeder nach Belieben variieren, doch sollte man bedenken, dass der dazu gereichte Reis einiges an Schärfe „schlucken“ dürfte. Scampi sollten nicht mit Garnelen verwechselt werden, es handelt sich dabei vielmehr um einen Zehnfußkrebs, den Kaisergranat.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Die bis zu 20 Zentimeter großen Zehnfußkrebse kommen im gesamten Mittelmeerraum, aber auch im Atlantik und in der Nordsee vor. Unsere Scampi sollten frisch oder tiefgefroren, auf keinen Fall aber vorgekocht eingekauft werden, am besten auch ohne Kopf, denn den brauchen wir nicht. Das hat mehrere Gründe, in erster Linie aber den, dass der rohe Panzer ein wichtiger Geschmacksträger in der Soße sein wird.

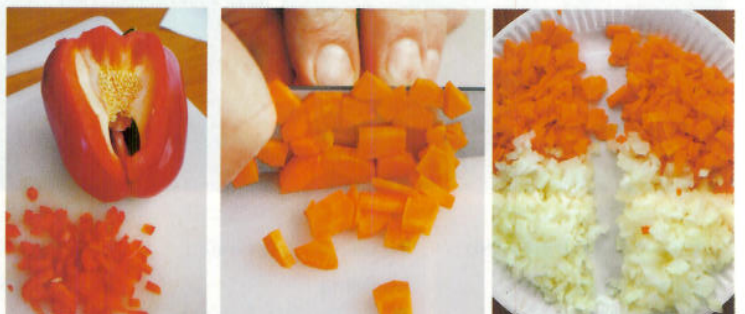
Die Zubereitung beginnt mit dem Pulen der Scampi. Dabei drückt man den Panzer mit den Daumen auf der Unterseite ein, wonach sich die Schale leicht vom Fleisch lösen lässt. Man sollte darauf achten, dass der Schwanz am Leib verbleibt. Die Schalen werden gesammelt und die Tierchen im Kühlschrank



Zunächst wird die Schale der Scampi entfernt. Die Schalen aufheben und die Scampi im Kühlschrank zwischengelagern



Aus diesen wenigen Zutaten bereitet Harry de Schepper seine Scampi a diablo - ein herzhaftes, aber dennoch leichtes Gericht



Paprika, Knoblauch und die Chilischote würfeln. Möhre und Zwiebel ebenfalls klein schneiden und in zwei Portionen aufteilen



Scampi-Schalen in Olivenöl anbraten, bis sie Farbe bekommen



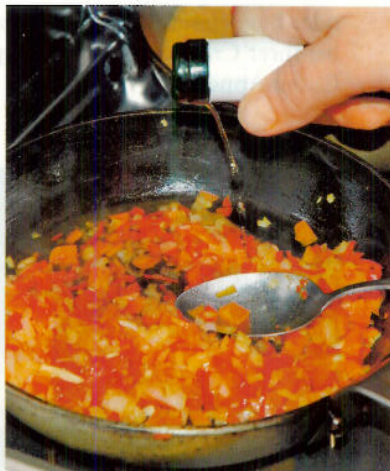
Die Hälfte der Zwiebel und Möhre zugeben und anbraten. Dann das Tomatenmark unterrühren und mit Geflügelfond ablöschen



Mit Weißwein und Sahne verfeinern



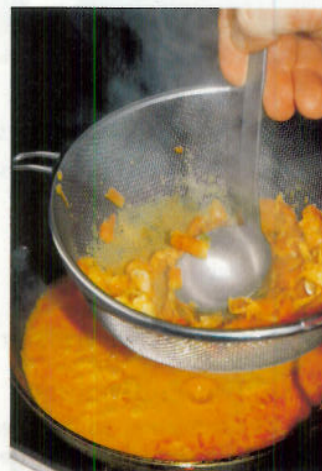
Das restliche Gemüse wird in der zweiten Pfanne gebraten



Mit etwas Weisswein ablöschen und weiter ziehen lassen



Der Sud der ersten Pfanne wird in ein Sieb gegeben

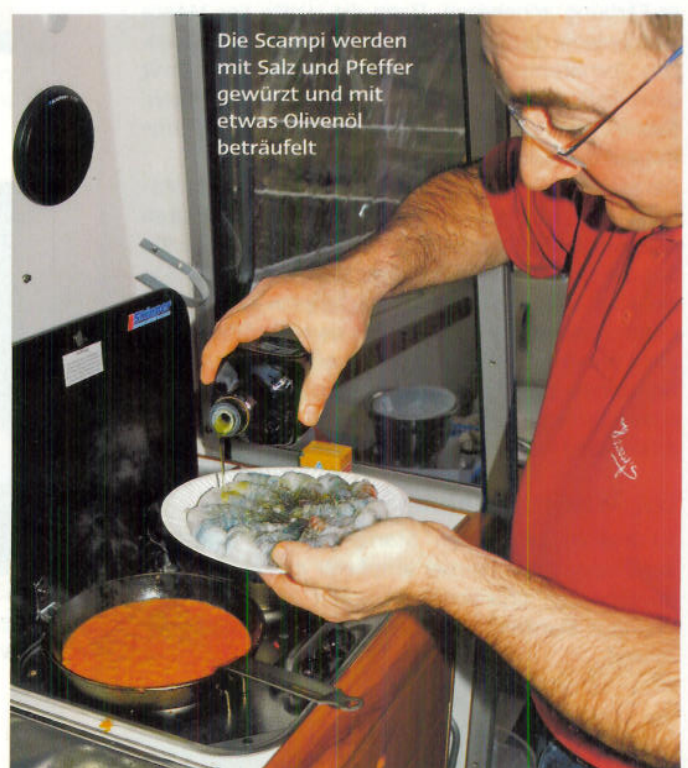


Mit einem Kochlöffel oder einer Kelle passieren

zwischenlagert. Danach wird die Möhre geschält und in kleine Würfel geschnitten. Das Gleiche geschieht der Zwiebel und dem Knoblauch. Auch die Paprika- und Chilischoten werden fein gewürfelt. In einer Pfanne wird ein Schuss Olivenöl auf Temperatur gebracht und dann die Scampi-Schalen zugefügt. Wenn sie eine leicht rote Farbe annehmen, fügt man die Hälfte der Möhre und der Zwiebel hinzu und lässt das Ganze gut schmoren. Sind die Zwiebel glasig gedünstet, kommt das Tomatenmark hinzu, umrühren, kurz mitbraten lassen und mit dem Geflügelfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein und Sahne angießen und auf kleiner Flamme auf etwa die Hälfte des Volumens reduzieren.

Jonglieren mit zwei Pfannen

Während dies in Pfanne 1 geschieht, kommt Pfanne 2 ins Spiel. Auch hier wird etwas Olivenöl erhitzt und darin die restlichen Teile der Möhre und der Zwiebel angebraten. Paprika, Knoblauch und Chilischote hinzugeben und das Ganze ziehen lassen. Sind die Zwiebel glasig, wird auch dieser Pfanneninhalt mit einem Schuss Weißwein abgelöscht. Nun kommen die



Die Scampi werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Olivenöl beträufelt

Scampi a diavolo

Die Zutaten

12 Scampi
1 Zwiebel
1 Möhre
1/2 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
1 EL Tomatenmark
100 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 ml Olivenöl
Estragon

Das Küchenmaterial

Schneidebrett und Messer
2 Pfannen
Kochlöffel
Sieb
Schüssel
Salz- und Pfefferstreuer

Die Zubereitung

Die Scampi so aus der Schale befreien, dass die Schwanzenden am Tier verbleiben und im Kühlschrank zwischenlagern. Die Schalen aufbewahren. Zwiebel, Knoblauch, Paprika- und Chilischoten und Möhre in feine Würfel schneiden. Die Scampi-Schalen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis sie eine rote Färbung annehmen. Dann die Hälfte der Möhre und Zwiebel dazugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Tomatenmark einrühren und das Ganze mit dem Geflügelfond ablöschen und schmoren lassen. Sahne und Weißwein angießen und auf kleiner Flamme auf die Hälfte reduzieren.

Die restliche Zwiebel und Möhre mit Knoblauch, Paprika und Chillischote in der zweiten Pfanne anbraten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Soße aus der ersten Pfanne durch ein Sieb passieren und in die zweite Pfanne geben. Die Scampi in der „freien“ Pfanne beiderseits anbraten, bis sie eine rötliche Färbung annehmen. Dann die reduzierte Soße zufügen, umrühren, noch ein wenig ziehen lassen, mit frischen Estragonblättern bestreuen, nochmals umrühren und mit Reis servieren. Guten Appetit!

Die Weinempfehlung

Zu unseren „teuflischen“ Scampi passt ein trockener Weißwein. Sylvia Diemer empfiehlt den als Barrique ausgebauten Chardonnay trocken 2004 aus dem Weingut Blankenhorn aus Schliengen im Markgräflerland.

Scampi aus dem Kühlschrank und werden nach Belieben mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Der Inhalt von Pfanne 1 wird in ein Sieb gegeben und mit Hilfe eines Kochlöffels in Pfanne 2 passiert. Schneller geht es - wenn zur Hand - mit der „flotten Lotte“. Die Scampi auf dem Teller werden mit einem Schuss Olivenöl beträufelt und wandern dann in die „frei gewordene“ Pfanne 1. Dort werden sie auf der einen Seite so lange erhitzt, bis diese eine rötliche Farbe annimmt, gewendet und wenn auch auf der zweiten Seite die Rötung einsetzt mit dem Inhalt der Pfanne 2 übergossen. Gut vermischen und etwas ziehen lassen, dann noch den Estragon zufügen und fertig ist ein herzhaft würziges, dabei leichtes und gut bekömmliche Gericht.

Als Beilage kann man sowohl Reis als auch Baguette reichen. Entscheidet man sich für Reis, muss die Zubereitung der Scampi in der Bordküche zeitlich gesplittet werden. Das heißt, man hat eigentlich nur eine Pfanne zur Verfügung und muss den Sud „zwischenlagern“. Aber auch dies bereitet eigentlich keine Probleme. Man benötigt lediglich eine weitere Schüssel. Aber egal ob mit Reis oder Baguette, mit den Scampi al Diavolo werden Sie auf alle Fälle bei Ihrer Crew punkten! Dazu passt ein Glas trockener Weißwein. Guten Appetit!



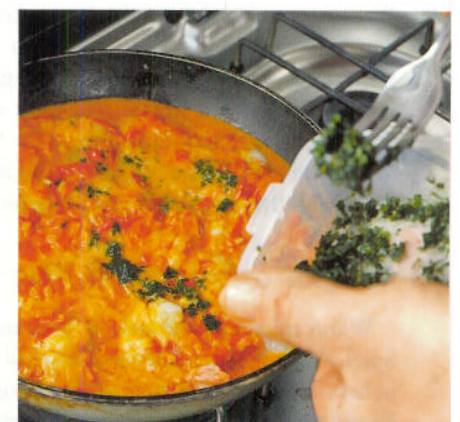
Die Scampi werden in der Pfanne gebraten...



...bis beide Seiten die typische Färbung angenommen haben



Die Scampi in der Soße noch etwas ziehen lassen



Etwas Estragon zur Geschmacksabrundung zufügen und servieren