



denn.....
die Natur war vor uns

PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

STECKBRIEF

GAMBA CARABINIERA

(WILDE ROTE RIESENGARNELE)

DAS LEUCHTEND ROTE SIGNAL DES GUTEN GESCHMACKS

Unter Feinschmeckern werden sie als die „Königin der Garnelen“ gehandelt! Ihre Farbe erinnert an die Uniformen der spanischen Land-Gendarmerie. Von daher haben sie auch ihren Namen!

Diese Raritäten kommen von der Süd- und Westküste im Atlantik, vor Marokko bis Portugal und dem westlichen indischen Ozean.

Sie sind schwer zu fangen, denn sie schwimmen auf einer Tiefe von 500– 700 Metern.

Die rund 30 cm lange und ganz besonders exklusive Tiefseegarnele genießt man am besten pur. Der intensive Geschmack und die tiefrote Farbe machen diese Riesengarnele zu etwas ganz Besonderem.

Sie wird wild gefangen und fällt direkt durch ihre tiefrote Farbe auf. Sie gehören zu den edelsten sogenannten Seawater- Garnelen und werden nur in den Spitzenrestaurants der Welt serviert. Sie sehen roh dunkelrot aus, haben innen aber süßliches wohlschmeckendes weißes Fleisch.

Nach dem Fang werden sie an Bord direkt schockgefrostet. Ich selbst durfte sie mehrmals in Spanien genießen!

Nach bestem Gewissen für meine Freunde und Gäste des kulinarischen Genusses
recherchiert! www.peter-scharff.de

www.peter-scharff.de

KOCHSCHULE | CATERING | EVENTLOCATION | ABHOL- & LIEFERSERVICE



*denn.....
die Natur war vor uns*

Küchen-Tipp:

Tomaten und Avocado unterstreichen das tolle Aroma, egal ob die Garnelen gebraten oder gegrillt werden. Mit Schale gebraten, bleibt das Fleisch besonders saftig. Am Stück in etwas Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten angebraten oder gegrillt, schmecken sie auch sehr lecker. Ihr Panzer lässt sich übrigens besonders leicht entfernen. Zum Schluss noch ein bisschen PETERS KRUSTENTIERGEWÜRZ dazu, fertig 😊!

Ohne Schale zubereitet: Dann empfehle ich einen Krustentierfond aus den Schalen herzustellen. Für einen tollen Genuss die Garnelen nur kurz und heiß angrillen und innen das Fleisch roh lassen!

