

Karamellisierte Gambas (Tôm ram)

(ca. 4-5 Portionen)



Zutaten:

- 500 g rohe Gambas
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Öl
- 3 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL Nuoc Mam
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Zucker, braun
- ½ TL Salz
- ¼ Paprikaschote(n), rote, in feine Streifen geschnitten
- 4 EL Zucker

Zubereitung:

Garnelenköpfe abtrennen und Garnelen ausnehmen. Schwänze, Schale und Beine nicht ablösen. Garnelen unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Hälfte der Frühlingszwiebeln fein hacken, den Rest in 4 cm lange Stücke und dann in dünne Streifen schneiden.

Öl in einer gusseisernen Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Garnelen anbraten, Knoblauch und Frühlingszwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Dabei die Garnelen wenden, bis sie rosa werden. Karamell- und Fischsauce darüber träufeln und 1 Minute weitergaren. Limettensaft, Zucker, Salz und restlichen Frühlingszwiebeln gut unterheben, mit dem roten Paprika garnieren und sofort servieren.

Wenn die Garnelenschalen weich sind, kann man sie mitessen. Man stellt in jedem Fall Wasserschälchen und Servietten auf den Tisch, damit die Gäste die Garnelen nach Wunsch selbst mit den Fingern schälen können.

Für die Karamellsauce 4 EL Zucker mit 3 EL Wasser in eine kleine Pfanne geben. Bei geringer Hitze verrühren. Erst aufkochen, wenn sich der Zucker gelöst hat. Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Sirup goldbraun wird. Nicht anbrennen lassen! Pfanne vom Herd nehmen und 4 EL Wasser zugeben. Der Karamell verformt sich knisternd und zischend zu harten Klumpen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und die Masse unter Rühren wieder flüssig werden lassen. Die Sauce kann im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.