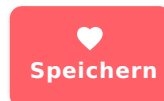


... > Menüart > Hauptspeise > Krustentier & Muscheln

## Gambas perfekt



simples Rezept von einem Koch

★★★★☆ **4.63** (52 Bewertungen)

 **42** Kommentare

 30 Min.  normal  31.01.2010  968 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

1 kg Gambas (ohne Kopf, evtl. auch schon geschälte)

2 EL Knoblauch, gehackt

3 EL Sambal Oelek

1 TL Meersalz, grob

50 ml Olivenöl

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
968	102,59 g	54,93 g	15,73 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 12 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 12 Stunden 30 Minuten

Gambas (gefroren) mal kurz abbrausen und in eine gut zu verschließende Schüssel geben.

Den Knoblauch mit dem Salz, dem Öl und dem Sambal in ein schmales Gefäß füllen und die Zutaten dann mit dem Pürierstab ganz fein mahlen.

Diese Masse kommt dann über die Gambas. Die Gambas tauen ja so nach und nach auf.. so sollte man die Dingerchen zwischendurch auch mal umrühren.

Einige Stunden marinieren.

Achtung: Es entsteht durch das Auftauen ein "wässriger" Sud, das SOLL auch so sein!!

Viel Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Mit dem Schaumlöffel eine gute Portion Gambas rausholen, abtropfen lassen und dann ins heiße Fett geben.

Die Gambas sind dann gut, sobald sie sich zusammenkringeln. Länger AUF KEINEN FALL drin lassen, sonst werden sie zäh.

Tipp: Dazu passt ein mediterraner gemischter Salat und mein Fladenbrot... zusätzlich vielleicht noch ein paar Oliven.

## Rezept von

karaburun

**Weitere Rezepte von karaburun**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

09.04.2021 18:49

Hallo karaburun, so ein leckeres Gamba-Rezept,  
es ist perfekt und schon oft nachgemacht. \*\*\*\*  
dafür und herzlichen Dank fürs Einstellen.  
LG Stäbchen92

**Antworten**

---

22.05.2020 20:33

glorious

Hallo,

ich habe die Gambas für meinen Freund gemacht und alles etwas  
"runterskaliert".

Ihm hat es sehr gut geschmeckt. Vielen Dank für das Rezept.  
Foto folgt.

Lg  
glorious

**Antworten**

---

28.09.2019 20:53

campe2909

Genau so - perfekt!

**Antworten**

---

21.08.2019 17:27

tschik

Sehr schmackhaft

**Antworten**

---

02.07.2019 21:39

garten-gerd

Hallo, Tanja !

So einfach zubereitet, dabei auch noch so lecker.

Nach ca. 6 Std. in der Marinade und knapp 5 Min. in der Pfanne waren die  
Garnelen wirklich perfekt.

Als Beilage gab´s bei mir dazu allerdings Tagliatelle, welche den Rest des  
Garnelenbratfetts ohne Protest gerne übernommen haben. Darüber noch etwas  
grob gemahlene Pfeffer, ... einfach genial !

Vielen Dank für diese tolle Garnelen - Variante.

Liebe Grüße,

---

**Alle Kommentare anzeigen**

---

24.07.2010 17:08

fischle71

Hallo,

ich habe die Gambas schon 3 mal gemacht. Wir finden sie einfach nur PERFEKT. Ich lege sie am Abend vorher ein. Nur weniger sambal Olek tue ich rein weil wir nicht gern scharf essen. Dazu einfach nur frisches Baguette mehr braucht man nicht.

Danke für das super Rezept.

gruß fischle71

**Antworten**

---

24.07.2010 21:10

karaburun

Ich danke Dir fischle71.

Zum Sambal: So scharf sind die garnicht... ich esse nämlich auch nicht so gerne scharf.

Probier´s noch mit ´nem frischen Salat + Brot: Einfach genial.

Ig Tanja

**Antworten**

---

01.02.2010 15:40

die klingen verdammt lecker, wird gleich gespeichert. Bin ein Gambas-Fan, wären die nicht so schweine teuer würeds die öfter geben.

das mit dem "tot-braten" kenn ich gut. meine liebe oma hat auch die angewohnheit "alles" so lange braten das es wirklich "toter als tot" ist....

fazit kommt nach dem Ausprobieren, versprochen.

Ig backexperiment

**Antworten**

---

02.02.2010 14:00

karaburun

Hallo,

hast Du evtl die Möglichkeit im Grosshandel einzukaufen?? Wir haben hier 2 kl. Grossmärkte, wo man auch als Privatperson was kaufen kann. Und da kosten die die wir immer nehmen, so zwischen 7 und 9 € das kg, geschält und ohne Kopf.

Vielleicht hilft Dir das weiter?!

Ig Tanja

**Antworten**

---

01.02.2010 11:36

karaburun

TIPP:

DIE GAMBAS AM ALLERBESTEN 1 TAG VORHER IN DIE MARINADE LEGEN!

So erzielt man das OPTIMALSTE Ergebnis!!!!

Ig Tanja

**Antworten**

---



## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

basilikumklösschen rezepte, bratapfel rezepte, brotaufstriche rezepte, kekskuchen rezepte, kohlrabisotto rezepte, muffig rezepte, oreokekse rezepte, sauerkirschen rezepte, tomatensosse rezepte, zucchini lasagne rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH