

KNOBLAUCH GAMBAS MIT TOMATEN FOCACCIA

DAUER

Vorbereitung: 10-15 Minuten
Gehzeit: 30-40 Minuten
Grillzeit: 25-30 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Pizza- und Grillstein

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Für den Teig 280 ml lauwarmes Wasser zusammen mit dem Honig sowie der Hefe verrühren, bis sich beides vollständig aufgelöst haben.

SCHRITT 2:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und die geschnittenen Zutaten, Salz, Tomatenmark, und 25 ml Olivenöl hineingeben. Jetzt die Flüssigkeit hineingießen und in der Küchenmaschine bei mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.

SCHRITT 3:

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur 40-50 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten verlesen und je nach Beschaffenheit in Stücke oder Scheiben schneiden.

SCHRITT 4:

Den Rost über der Hauptgrillfläche abnehmen und den Pizzastein einsetzen. Den Grill für mittlere indirekte Hitze (200-230°C) vorbereiten. Die Garnelen unter fließendem Wasser abbrausen, am Rücken entlang einschneiden und trocknen. Den Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Die Garnelen mit 10 ml Olivenöl, Knoblauch, sowie den Abrieb und Saft von der Bio-Zitrone vermengen.

SCHRITT 5:

Den gegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem rechteckigen Fladen formen. Sodass max. 2/3 des Pizzasteins ausfüllt. Danach kleine Mulden mit den Fingern in den Teig drücken, mit 25 ml Olivenöl übergießen und mit Tomaten belegen. Danach auf den Pizzastein geben, mit Meersalz würzen und mit geschlossenem Deckel 25-30 Minuten backen.

SCHRITT 6:

Die Garnelen kräftig mit Meersalz würzen und ca. 5-6 Minuten vor Grillzeitende auf der Röstfläche grillen. Dabei einmal wenden.

TIPP:

Tipp: Gambas, Garnelen, Crevetten oder Shrimps bezeichnen ein und dasselbe. Scampi liest sich auch oft Speisekarten, dabei handelt es sich um den edlen Kaisergranat und hat nichts mit Garnelen zu tun.

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
10 Stk. in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

1 EL Honig
½ frische Hefe
550 g Mehl, Typ 405
Mehl zum Bearbeiten
10 g Salz
2 EL Tomatenmark
65 ml Olivenöl
200 g bunte Tomaten
Meersalz

4-6 küchenfertige Jumbo Riesengarnelen, ohne Kopf mit Schale
am besten Wildfang
1 frischen Knoblauch
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone