

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - Februar 2016

„**Glasierte Black Tiger Riesengarnelen auf Wildkräutersalat**“

für 4 Portionen

- 16 Tiger King Prawns (Riesengarnele)
- 1 Limette
- 3 Eßl. Olivenöl
- 2 Eßl. alter Balsamico Essig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz / Pfeffer aus der Mühle



Depositphotos_11807263_original©Maximkostenko

Die Riesengarnelen waschen. Bis auf das Schwanzstück von der Schale befreien. Den Rücken längs anschneiden und den dunklen Strang entfernen. Die Garnelen, wie auf dem Bild, auf einen Schaschlikspieß stecken und auf einem Teller mit dem Saft der Limette beträufeln.

Das Olivenöl mit der geschälten, ganzen Knoblauchzehe erhitzen und die Garnelenspieße kurz und scharf anbraten, nach 1,5 Minuten wenden und bei mittlerer Hitze den alten Balsamico Essig in die Pfanne dazu geben und die Garnelen für weitere zwei Minuten darin lassen. Der Essig verdunstet und karamellisiert die Garnelen.

Die Spieße vor dem Servieren mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und auf dem Wildkräutersalat anrichten.

Der Wildkräutersalat kann als fertige Mischung im Einzelhandel erworben werden und schmeckt am besten mit einer leichten Vinaigrette. Wer es gerne etwas fruchtig mag, auch mit etwas Himbeeressig verfeinert.

Mein Tipp:

Etwas warmes Weißbrot dazu reichen und einen kühlen Volkacher Silvaner aus dem VDP Weingut Zur Schwane, Volkach/Franken der Familie Pfaff-Düker dazu genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Christian Popp, Küchenchef