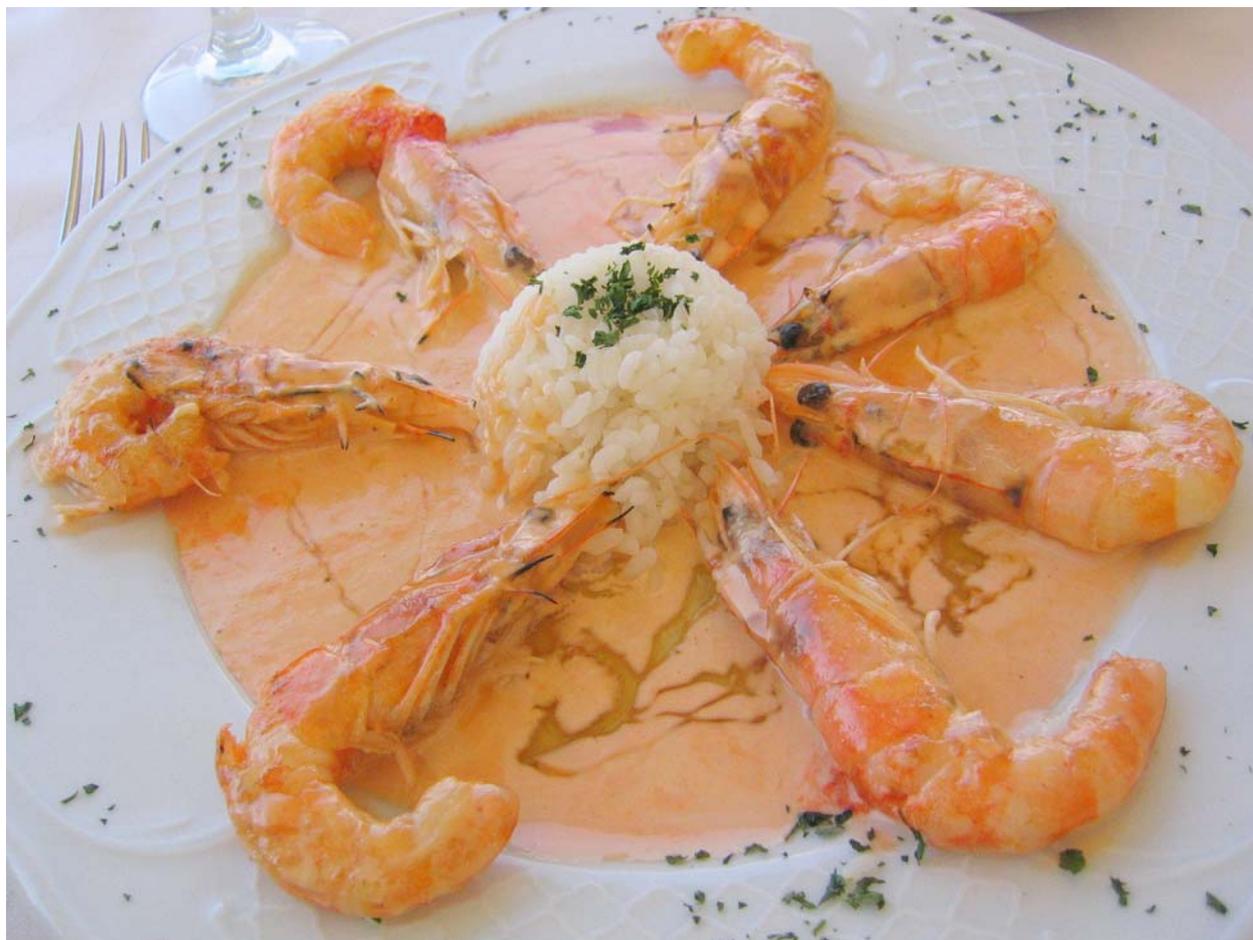


Garnelen mit Käse-Honig-Sauce

Langostinos con queso y miel



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Riesengarnelen oder 8-12 kleinere Garnelen (roh, TK)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1 EL Olivenöl

Kirschtomaten als Deko (optional)

gekochter Reis (optional)

feinst gehackte frische Petersilie

Käse-Honig-Sauce:

100 ml trockener Weißwein

100 ml Sahne

2/3 TL Gemüsebrühpulver

40 g Schmelzkäse

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL trockener Sherry

Honig aus einem Spender

1. Riesengarnelen bzw. andere Garnelen schonend auftauen. Riesengarnelen längs halbieren, Darm entfernen, waschen und trocknen. Kleinere Garnelen am Rücken einschneiden, Darm entfernen, waschen und trocknen.

2. Riesengarnelen leicht salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten, auf der Hautseite zuerst. Nur kurz braten, sie sollen gerade durch sein.

3. Saucenspiegel auf den Portionstellern angießen und mit einem dünnen Streifen aus Honig in „S“-Form verzieren.

4. Garnelen gefällig auf der Sauce anrichten. Entweder mit halbierten Kirschtomaten oder auch - wie auf dem Foto - mit Reistimbale. Mit feinst gehackter Petersilie garnieren

Käse-Honig-Sauce:

1. Weißwein in einer beschichteten Pfanne auf 1/3 einköcheln.

2. Sahne mit dem Gemüsebrühpulver verrühren und zugießen.

3. Schmelzkäse zugeben und sehr gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

4. Auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1-2 EL Sherry abschmecken.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto aus einem Restaurant am Hafen von Andratx, Mallorca, 2006.

Die Garnelen waren ab dem Kopf abwärts schon geschält - eine sehr gute Idee.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023