

Garnelenragout

Ragoût de crevettes



Zutaten für zwei Personen:

3 Frühlingszwiebeln
1 Ecke Butter
200 g Garnelenfleisch
(Bevorzugt kleinere rohe
Garnelen von TK Garnelen-
spießen)
ein Schuss Cognac
150 ml Fischfond
75 ml Sahne
1 TL Krebsuppenpaste
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker

1. Fischfond in einem separaten Topf auf die Hälfte einreduzieren.
2. Frühlingszwiebeln putzen und fein würfeln. In etwas Butter bei sehr milder Hitze in einer beschichteten Pfanne glasig dünsten.
3. Die (aufgetauten) Garnelen gut abspülen, eventuell teilen, zufügen und kurz braten. Leicht salzen und pfeffern. Mit dem Cognac ablöschen. Die Garnelen in Alufolie warm stellen.
4. Reduzierten Fischfond und Sahne angießen, Krebspaste einrühren und etwas einköcheln. Dann die Masse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Schluss die Garnelen wieder zugeben und kurz erhitzen.
6. Mit Baguette servieren.

Hinweise:

Als ganz kleine Vorspeise reicht die Menge für vier Personen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023