

Garnelen pochieren (kleinere Menge)



Zutaten für ca. 9 kleinere Garnelen:

9 kleinere Garnelen mit Schale

Sud:

200 ml Weißwein

300 ml Gemüsebrühe (2-3 TL
Brühpulver)

1/2 Haushaltszwiebel

1/2 Karotte

1 Stück Sellerie

1 Stück Staudensellerie
(optional)

1-2 Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

10 Pfefferkörner

4 Pimentkörner

4 Wacholderbeeren

1. Weißwein um etwa 1/3
einreduzieren.

2. Gemüsebrühe zugießen.

3. Gemüse putzen und
klein würfeln.

4. Gemüse und Gewürze
einlegen und alles 15 min
köcheln lassen. Sud mit
einem Sieb abgießen.

5. Aufkochen, geputzte und
entdarmte Garnelen
einlegen und ca. 4 min
ziehen lassen.

Hinweise:

Übrig gebliebenen Sud friert
man ein und verwendet ihn
für Fischsaucen oder
Fischsuppen.

Die frisch pochieren
Garnelen serviert man z.B.
mit Mayonnaise oder
anderen Dips.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Grundrezepte,
Pochiersud, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.09.2024