

Marinierte Garnelen

Zutaten : für 4 Portionen

600 g rohe Garnelen mit Schale (21/30) (pro Person 4-5 Stück),

Staudenselleriegrün,

2 Scheiben frische Ananas zur Garnierung.

Für die Court-Bouillon :

1 Möhre,

40 g Lauch,

50 g Staudensellerie,

1 weiße Zwiebel,

1 Knoblauchzehe,

½ TL Meersalz,

200 ml Weißwein,

1 Thymianzweig,

1 Lorbeerblatt,

2 Zitronenscheiben von unbehandelter

Zitrone.

Für die Soße :

1 rote Zwiebel,

4 Knoblauchzehen,

1 rote Peperonischote,

1 grüne Peperonischote,

3 EL Weißweinessig,

1 EL Zitronensaft,

2 EL Weißwein,

3 EL Olivenöl,

Salz,

frisch gemahlener Pfeffer.



Zubereitung :

Für die Court Bouillon die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Die Möhre schälen, waschen und zerkleinern. Den Staudensellerie und den Lauch putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Knoblauchzehe abziehen und zerkleinern. In einem großen Topf 1 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Wein, Gemüse und Gewürze zufügen und alles 20 Minuten kochen lassen und dann abseihen. Die Hitze reduzieren und die Garnelen in dem Sud 4 Minuten darin ziehen lassen. Im Sud erkalten lassen.

Für die Soße die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Peperonischoten halbieren, Stielansatz, Scheidewände und Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Glasschüssel Essig mit Zitronensaft, und Weißwein verrühren. Zwiebelstreifen, Knoblauchscheiben und Peperonistreifen untermischen. Salzen und pfeffern und das Öl tropfenweise unterschlagen.

Die Garnelenschwänze aus dem Sud nehmen, bis auf das letzte Segment schälen und den Darm entfernen. Die Garnelenschwänze in der Soße mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Vorspeisen > Rezept : *Marinierte Garnelen*

Die Garnelen mit etwas Soße in Gläsern anrichten. Mit einer halben Scheibe frischer Ananas und Staudenselleriegrün garniert gekühlt servieren. Stangenweißbrot oder Toastbrot dazu reichen