

Riesengarnelen mit Knoblauch-Paste und Noilly Prat-Sauce



Zutaten für zwei Personen:

6-8 Riesengarnelen (TK)
30 ml Noilly Prat
50 ml kräftige Gemüsebrühe
1 TL Crème fraîche
1 Zitrone für die Garnitur
Baguette

Knoblauch-Paste:

1 knapper TL grobes Meersalz
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1/2 TL gefriergetrocknete Petersilie (oder frische Petersilie)

1. Riesengarnelen schonend auftauen. Schälen, Därme entfernen, gut waschen, mit Küchentüchern trocknen.

2. Knoblauchzehen schälen und in einen Mörser pressen. Das grobe Meersalz zugeben und mit dem Stößel alles zu einer Paste zerstoßen, Olivenöl einarbeiten, zum Schluss die Petersilie. Die Riesengarnelen mit dieser Paste bestreichen.

3. Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen, Garnelen einlegen und nicht zu lange braten, sie sollen gerade steif geworden sein. Warm stellen.

4. Den Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen, einköcheln, mit Gemüsebrühe aufgießen, Crème fraîche unterrühren. Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Mit Zitronenvierteln anrichten, Baguette dazu reichen.

Hinweise:

Das ist ein Gericht für Knoblauchliebhaber. Bei Gästen: vorher fragen.

Für ein Flying Buffet 2 Riesengarnelen pro Person rechnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Vorspeisen, Partygerichte, Flying Buffet, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023