

Riesengarnelen mit dreierlei Gemüse und geklärter Butter



Zutaten für vier Personen:

5-6 große Riesengarnelen
8-12 sehr kleine Kartoffeln
4 Karotten
2 mittlere Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
125 g Butter
Zitronen als Garnitur

1. Kartoffeln schälen und halbieren. Wenn die Kartoffeln größer sein sollten: besser vierteln.
2. Karotten schälen, längs halbieren, in 5 cm lange Abschnitte teilen und dann nochmals längs halbieren.
3. Zucchini waschen, Enden abschneiden, längs vierteln, die Ecke mit den Kernen wegschneiden und dann in 5 cm lange Abschnitte teilen.
4. Das Gemüse dämpfen, Kartoffeln und Karotten ca. 25-30 Minuten, die Zucchini nach 15 Minuten zugeben; sie brauchen nur gute 10 Minuten.
5. Inzwischen Riesengarnelen halbieren und entdarmen. Kurz waschen

und gut mit Küchentüchern trocknen. Salzen und pfeffern.

6. Riesengarnelen in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, auf der Seite des Panzers zuerst ca. 4 Minuten, dann umdrehen und weitere 2 Minuten.

7. Eine Edelstahlplatte im Backofen bei ca. 70° vorwärmen. Gemüse darauf warm halten, bis die Riesengarnelen fertig sind. Riesengarnelen auflegen und mit Zitronenscheiben oder -hälften garnieren.

8. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, weißen Schaum abschöpfen (klären). Auf einem Stövchen warm halten.

Hinweise:

Gericht eignet sich sehr gut für Einladungen, besonders als Zwischengericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Zwischengerichte, kleine Gerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023