

# Riesengarnelen mit Honig-Senf-Sauce



## Zutaten für vier Personen:

4 Riesengarnelen  
1/2 EL Olivenöl  
4 Toastbrot-scheiben  
amerikanische Art  
1 Zitrone  
Honig-Senf-Sauce für 3-4  
Personen:  
2 geh. TL Dijon-Senf  
1 EL Honig  
3 geh. TL Crème fraîche  
1 EL frisch gepresster  
Orangensaft  
1 knapper EL neutrales Öl  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Dill

1. Riesengarnelen  
schonend auftauen. Den  
Panzer am Rücken mit  
einem Sägemesser  
aufschneiden, den Darm -  
falls noch vorhanden -  
sorgfältig entfernen.  
Nochmals waschen und  
gut trocknen.  
2. Toastbrote rund  
ausstechen und an-  
toasten. Honig-Senf-  
Sauce auf kleine Schäl-  
chen verteilen, jeweils mit  
etwas Dill garnieren.  
Zitrone längs vierteln.  
3. Riesengarnelen im  
Ganzen in Olivenöl braten  
bis sie sich durchgehend  
verfärbt haben. Nicht zu  
lange braten.

4. Riesengarnelen auf  
den runden Toastbrot-  
scheiben anrichten.

## Honig-Senf-Sauce:

1. Senf mit dem Honig  
verrühren.  
2. 3 gehäufte TL Crème  
fraîche, 1 EL frisch  
gepressten Orangensaft  
und 1 knappen EL  
neutrales Öl unterrühren.  
Mit wenig Salz und Pfeffer  
würzen.  
3. Dill waschen, trocknen,  
zupfen, unterrühren. Mit  
einem Dillstängel garnie-  
ren.

## Hinweise:

Honig-Senf-Sauce passt  
auch zu Graved Lachs oder  
Räucherlachs.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20  
min, Vorspeisen, Meeres-  
früchte, Garnelen, internati-  
onal

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023