

Riesen-Garnelen mit Bärlauch-Graupen und Orangen-Paprika

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	100 g Perlgraupen	50 g Parmesan
1 Orange	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 EL Bärlauchpesto	200 ml Geflügelfond
1 Vanilleschote	1 Sternanis	1 Lorbeerblatt
2 TL Zucker	20 g Butter	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen und die Graupen dazugeben. Einen Zweig Rosmarin und einen Zweig Thymian dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den Geflügelfond dazugeben. Die Paprika vom Strunk, den Scheidewänden und den Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Das Vanillemark, den Sternanis und das Lorbeerblatt dazugeben. Den Fond durch ein Sieb passieren, die Paprikastreifen ebenfalls in die Pfanne geben und darin garen. Die Garnelen von der Schale befreien, längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in Olivenöl anbraten. Je einen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken, anschließend ebenfalls zu den Garnelen geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter und dem Bärlauchpesto zu den Graupen geben. Die Riesen-Garnelen auf einem Teller anrichten. Die Orangenpaprika und die Bärlauchgraupen dazugeben und servieren.

Gertraude Jung am 05. Juli 2012