

Gegrillte Riesen-Garnelen mit Brokkoli

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g festk. Kartoffeln	1 Brokkoli
1 Knoblauchknolle	1 Zwiebel	2 Zitronen
1 Bund glatte Petersilie	50 g Semmelbrösel	70 g Butter
75 ml Portwein	100 ml Rapsöl	100 ml Olivenöl
Erdnussöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Anschließend aufschneiden und in Semmelbröseln wenden. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Petersilie zupfen. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls grob hacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Pflanzen- und Olivenöl zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest garen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesen-Garnelen anbraten. Mit etwas Salsa verde bestreichen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Kartoffeln abgießen, salzen und in der Salda verde wenden. Dieses mit den Riesen-Garnelen und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Jobst am 18. März 2013