

# Riesen-Garnelen mit Beluga-Linsen und gebratenen Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

6 Riesengarnelen	1 TL Butter	Olivenöl
1 EL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Belugalinsen:**

100 g Belugalinsen	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ getrocknete Chili
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Stange Zimt	1 Lorbeerblatt
1 EL rosa Pfefferbeeren	1 EL Butter	50 g Sahne
30 ml Espresso		

**Für die Tomaten:**

100 g Cocktailtomaten	25 ml Weißwein	2 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz	brauner Zucker	

**Für die Garnitur:**

1 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zimtstange, Lorbeerblatt und Chilischote dazugeben und Belugalinsen darin bissfest garen. Anschließend abgießen und Gewürze entfernen. Karotte schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen und ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und beides zusammen darin anbraten. Mit Espresso und Sahne ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen. Linsen unterrühren und mit Salz und Pfefferbeeren abschmecken. Anschließend im Backofen warmhalten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Zucker und die Butter dazugeben und Garnelen kurz karamellisieren lassen.

In einer weiteren Pfanne Tomaten bei großer Hitze anbraten. Mit grobem Meersalz und braunem Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen.

Die Riesengarnelen mit Belugalinsen und gebratenen Tomaten auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Petra Vörtler am 05. November 2015