

Riesen-Garnelen-Saganaki mit Zitronen-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

500 g Riesengarnelen	1 rote Spitzpaprika	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	3 EL mittelscharfer Senf	200 g Haloumi
200 ml trockener Weißwein	200 g Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Rigani-Gewürz	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Streifen:

3 Zucchini	100 g grüne Pistazienkerne	200 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Riesengarnelen-Saganaki die Garnelen in einer Pfanne in Olivenöl kurz anbraten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Spitzpaprika waschen, entkernen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls kleinschneiden und zusammen mit der Spitzpaprika im restlichen Bratfett mit etwas Zugabe von der Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Zitronensaft, etwas Abrieb der Zitrone, Senf und Sahne dazu geben. Das Ganze aufkochen und mit Rigani und Salz und Pfeffer würzen. Garnelen wieder dazu geben.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und dazugeben. Etwas für die Garnitur übrig lassen.

Alles in eine Auflaufform geben, Haloumi in kleine Würfel schneiden und darüber verteilen. Circa zehn Minuten im Ofen überbacken.

Für die gedünsteten Zucchini-Streifen die Zucchini mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen und in Gemüsefond in einem Topf dünsten. Pistazienkerne kleinhacken und in etwas Olivenöl in einer Pfanne anrösten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucchini-Streifen aus dem Topf holen. Pistazien und Zucchini nun gemeinsam vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Unterlage für die Garnelen auf einem Teller anrichten.

Riesengarnelen-Saganaki aus dem Ofen nehmen, auf die Zucchini geben und mit Sauce umgeben. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Michel Reckhard am 27. Dezember 2016