

Saganaki mit Garnelen und Knoblauch-Fladenbrot

Für zwei Personen

Für das Fladenbrot:

2 Eier	125 g Naturjoghurt, 3,5%	300 g Mehl
½ Pck. Backpulver	Salz	

Für die Fladenbrot-Marinade:

2 Knoblauchzehen	1 EL weißer Sesam	200 ml Olivenöl
4 Zweige krause Petersilie	Salz	

Für das Saganaki:

150 g Cherrytomaten	1 Schalotte	3 Knoblauchzehen
1 Zitrone	100 g Feta	1 Dose gehackte Tomaten
100 ml Weißwein	2 cl Ouzo	1 TL getrockneter Oregano
Olivenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für Garnelen und Teig:

6 Riesengarnelen	200 ml Milch	1 EL neutrales Öl
120 g Mehl	30 g Speisestärke	1 TL Backpulver
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie

Für das Fladenbrot: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, Backpulver, Joghurt, Eiern und Salz einen Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Messer leicht einritzen.

Für die Fladenbrot-Marinade: Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch mit Olivenöl, Petersilie und Salz vermischen.

Mit dieser Marinade das Fladenbrot bepinseln, mit Sesam bestreuen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für das Saganaki: Cherrytomaten waschen und halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein hacken und Knoblauch pressen. Beides zusammen in einer Pfanne mit Öl andünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und frische sowie Dosen-Tomaten dazu geben.

Für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und etwas dazugeben. Ouzo ebenfalls dazugeben. Mit Chiliflocken, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Sauce in eine kleine Auflaufform füllen. Ein bisschen vom Feta darüber bröseln. Mit restlicher Sauce auffüllen und den Rest vom Feta darüber verteilen. Ca. 15 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.

Für Garnelen und Teig: Öl in einer Fritteuse oder einem Topf erhitzen. Garnelen von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, Speisestärke, Milch, Backpulver, Öl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Nun die Garnelen am äußersten Schwanzende nehmen und durch den Teig ziehen. Von allen Seiten in einer Fritteuse goldgelb frittieren.

Anschließend auf das Saganaki setzen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und das Saganaki damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Popov am 22. Juni 2020