

Garnelen in Gorgonzola-Basilikum-Soße, Brot, Feldsalat

Für zwei Personen

Für Garnelen und Sauce:

200 g ausgelöste Garnelen	1 Zitrone	70 g Gorgonzola
40 g Parmesan	20 g Butter	180 g Sahne
4 cl Weinbrand	20 Basilikumblätter	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

130 g Dinkelmehl	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
------------------	-----------------	--------------

Für den Salat:

50 g Feldsalat	1 Orange	1 TL Orangenöl
Salz	Pfeffer	

Für Garnelen und Sauce:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Einen zweiten Ofen auf 230 Grad Grillfunktion einstellen.

Butter in eine Pfanne geben und auslassen. Garnelen in Mehl wenden, in die Pfanne geben und in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weinbrand übergießen und flambieren. Mit Sahne ablöschen, Gorgonzola zerbröckeln und hinzufügen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikumblätter mit der Hand zerpfücken und hinzugeben. Die Sauce kurz einkochen lassen.

Parmesan reiben. Garnelen mit Sauce in eine flache, gebutterte Form geben und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen unter dem Grill gratinieren.

Für das Brot:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Das Gemisch mit 70 ml lauwarmen Wasser langsam zu einem gleichmäßigen Teig kneten.

Das Wasser unbedingt nach und nach hinzugeben und nur so viel, bis der Teig eine glatte, leicht klebrige aber formbare Konsistenz erhält.

Brot im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 20-25 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Wasserschüssel aus dem Ofen nehmen.

Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen und etwas trocknen lassen. Orange schälen und filetieren. Orangenöl, Salz und Pfeffer verrühren, die Orangenfilets unterheben und dann den Feldsalat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Oltrogge am 24. Januar 2022