

Garnelen im Pistazien-Mantel mit Paprika-Chutney

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

6-8 Riesengarnelen	4-5 EL geschälte Pistazien	1-2 Eier
Mehl	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Brot:

½ Ciabatta	1 Knoblauchzehe	Butter, Olivenöl
------------	-----------------	------------------

Für das Paprika-Chutney:

1 Paprika	1-2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1-3 EL Apfelessig	1 TL scharfes Paprikapulver
3 Lorbeerblätter	1-2 TL Zucker	Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	Öl
-------------------	----

Für die Garnelen:

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Pistazien in einem Mixer fein mixen. Eier solange verquirlen, bis sich das Eiweiß und Eigelb verbunden haben.

Garnelen zuerst in das Mehl geben, danach in das Ei und anschließend mit zerkleinerten Pistazien ummanteln. Garnelen gleichmäßig in Öl anbraten.

Für das Paprika-Chutney:

Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln.

Chili ebenfalls fein würfeln. Knoblauch, Schalotten, Chili und Lorbeerblätter in einem Topf zusammen mit ein wenig Paprikapulver und Öl für 2-3 Minuten anbraten. Zucker hinzugeben. Essig und Paprikawürfel hinzugeben. Danach den Topfdeckel auflegen und für einige Minuten kochen lassen, bis die Paprika die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Brot:

Brot grob würfeln und in Butter und Öl gleichmäßig goldbraun anbraten.

Ggf. im Backofen fertigstellen. Brot vor dem Servieren mit Knoblauch einreiben.

Für die Garnitur:

Basilikumblätter abzupfen und im heißen Öl knusprig frittieren.

Chau Duc Doan am 14. März 2023