

Garnelen-Ragout mit Pfannenbrot und Kräuterbutter

Für zwei Personen

Für das Garnelen-Ragout:

250 g Garnelen, entdarmt	100 g Kirschtomaten	1 große Zucchini
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

50 g Butter	185 ml Milch	350 g Mehl
1 Pck. Backpulver	10-15 ml Speiseöl	1 Prise Salz

Für die Kräuterbutter:

1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
125 g weiche Butter	5-10 ml Olivenöl	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	Öl
-----------	----

Für das Garnelen-Ragout:

Die Garnelen und Tomaten klein schneiden. Zucchini mit der Gemüsereibe fein reiben. Knoblauch abziehen und ebenfalls reiben.

Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin braten. Kurz vor dem Servieren Garnelen hinzugeben und mit anbraten, bis sie glasig sind und das Ragout schön schlotzig ist. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Ragout mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Flüssige Butter, Milch, Mehl, Backpulver, Salz und Öl zu einem glatten Teig vermengen. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzugeben bis der Teig nicht mehr klebt. 10 Minuten ruhen lassen, dann in vier Teile teilen und in rund formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Kräuterbutter:

Petersilie und Schnittlauch klein hacken. Knoblauch abziehen und reiben.

Butter, Kräuter, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und gut durchmischen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Spritzbeutel 10-15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Garnitur:

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Zitrone halbieren. Zitronenhälften mit der Schnittfläche nach unten in das heiße Öl legen und einige Minuten braten bzw. karamellisieren lassen.

André Bloeute am 14. März 2023