

Garnelen mit Erbsen-Zuckerschoten-Gemüse

Für 4 Personen

400 g Zuckerschoten	60 g Erbsen, frisch, gepult	Salz
1 Stück Ingwerwurzel, 50 g	8 Limetten	1 Chilischote
1 Stange Zitronengras	250 ml Fischbrühe	100 ml Läuterzucker
Salz, Pfeffer	250 g Butter, kalt	12 Garnelen, geputzt
1 EL Butter	Meersal	

Die Zuckerschoten und die Erbsen in Salzwasser blan chieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Dann warm stellen.

Läuterzucker ist ein Sirup aus Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1. Also Zucker und Wasser zusammen zu Läuterzucker aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Limettensaft mit dem Ingwer und dem Zitronengras in einem Topf bei mittlerer Hitze auf die Hälfte ein kochen lassen. Mit der Brühe auffüllen und nochmal auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Läuterzucker zu geben, mit Salz, Pfeffer und der Chilischote abschmecken. Durch ein Sieb in einen anderen Topf sieben. Die Soße mit der kalten Butter binden. Kurz vor dem Servieren die Zuckerschoten und die Erbsen in der Soße wenden.

Die Garnelen in einer großen Pfanne in 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten und mit etwas Salzwasser würzen.

Tipp: Wer möchte, kann auch anstatt von Garnelen Jakobsmuscheln verwenden.

Garnelen mit Erbsen-Zuckerschoten-Gemüse und Limetten-Ingwer-Butter auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 01. Mai 2021