

Gebratene Garnelen mit Orangen-Butter

Für 4 Personen

2 Orangen	150 g Blattsalat	1 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
100 g Butter	300 ml Fischfond	50 ml Riesling
120 ml Orangensaft, frisch	1 Spritzer Zitronensaft	2 Stängel Basilikum
12 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl	

Die Orangen filetieren. Den Salat waschen und trocken schütteln. Aus Essig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Die Schalotten schälen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen, die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Orangensaft dazugeben und wieder etwas einkochen. Zuletzt die restliche Butter in Stücken dazugeben und mit einem Pürierstab gut unter die Sauce mixen, bis sie eine schöne Bindung hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce geben. Von den Garnelen Schale und Kopf entfernen und unter kaltem Wasser waschen. Mit einem Messer am Rücken entlangschneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Garnelen auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Salat mit der Marinade anmachen. Auf jeden Teller etwas marinierten Salat geben und mit den Orangenfilets garnieren. Jeweils 3 Garnelen pro Teller anrichten. Dann die Orangenbutter angießen. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser 23. Januar 2012