

Gebratene Scampi mit Zimtstern-Soße und Duft-Reis

Für 2 Personen

150 g Thai-Duftreis	250 ml Fischfond	125 g Sahne
4 Zimtsterne (Gebäck)	20 ml brauner Rum	4 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer	150 g Blattspinat	300 g Scampi mit Schale

Den Reis gut abspülen, dann mit 225 ml Wasser aufsetzen, aufkochen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Fischfond und die Sahne in einen Topf geben und die Flüssigkeit um knapp die Hälfte einkochen lassen. Die Zimtsterne in die Sauce reiben und noch einige Minuten kochen lassen. Zuletzt Rum zugeben und die Sauce mit einem Pürierstab fein mixen. Dann langsam die Butter mit einem Schneebesen unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi schälen und entdarmen. Scampi mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von allen Seiten braten. Den Reis in eine gebutterte Tasse abfüllen, auf Teller stürzen. Mit Spinat, Scampi und Sauce anrichten.

Otto Koch am 13. Dezember 2013