

Norddeutscher Milchreis mit White Tiger Garnelen

Für 3-4 Personen

500 g Rundkornreis	400 ml Gemüsefond	500 g White Tiger Garnelen
Butter	1 EL Zucker	1 Zweig frischen Thymian
2 Schalotten	100 ml Milch	

Garnelen schälen, Schalotten würfeln.

Schalotten in Butter anschwitzen und die Garnelenschalen hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Zucker und Thymian hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Milchreis mit den Schalotten anschwitzen und nach und nach mit dem bereits vorbereiteten Fond ablöschen.

Milch hinzugeben und reduzieren lassen.

Die Garnelen kurz in der Pfanne anbraten.

Garnelen mit dem Milchreis anrichten.

Björn Freitag am 16. Juli 2021