

Panierte Garnelen auf Sahne-Speck-Brot

Für 2 Portionen

2 Scheiben Bauernbrot	4 Scheiben Speck	2 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel	100 ml Sahne	6 Garnelen (küchenfertig)
50 g Mehl	1 Ei	100 g Paniermehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Das Brot zunächst in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Den Speck in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. Die Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben, um dem Öl einen feinen Geschmack zu verleihen. Jetzt das Brot darin anrösten. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Garnelen waschen. Den Kopf abtrennen und den Panzer entfernen. Leicht am Rücken einschneiden und den Darm vorsichtig entfernen. Mittels Butterflugschnitt die Garnele zur Hälfte aufschneiden und aufklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Garnelen erst in Mehl, dann in etwas angeschlagenem Ei mit gehacktem Rosmarin und schließlich in Paniermehl wenden. Die panierten Garnelen in einer anderen Pfanne mit Olivenöl nicht zu heiß braten. Wenden und knusprig weiter braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier überschüssiges Fett abtropfen lassen. Nun Sahne zu dem angerösteten Brot geben. Kurz einkochen lassen, abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Noch kurz einkochen lassen und den Rosmarin aus der Pfanne nehmen. Die Zweige durch eine Gabel ziehen, und die Blätter wieder in die Soße geben. Das Ganze auf Tellern anrichten, die panierten Garnelen leicht nachsalzen und darüber legen.

Steffen Henssler am 17. 01. 2012