

Gefüllte Garnelen mit Auberginen-Püree

Für 2-4 Personen

1 Knoblauchzehe 1/2 Bund Koriandergrün Meersalz
1-2 El Raz-el-Hanout 5 El Olivenöl Garnelen (a 90 g)

Knoblauch und Korianderblättchen sehr fein hacken. Mit Salz, Raz el Hanout und 3 El Öl zu einer Paste verrühren. Garnelen mit einem Sägemesser am Rücken entlang 1,5 cm tief einschneiden und den Darm entfernen. Die Gewürzmischung mit Hilfe eines Teelöffels in den Einschnitt füllen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Mit dem Auberginenpüree servieren.

Tim Mälzer am 31. 07. 2010