

Garnelen-Pfännchen

Für 2 Personen

300 g Garnelen mit Schwanzflosse	4 Scheiben frisches Ciabatta	1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Blatt Petersilie	1 Schuss Anisschnaps
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Eine Hälfte auspressen und die andere in Spalten schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Garnelen entdarmen, waschen und anschließend trocken tupfen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen von jeder Seite etwa eine Minute anbraten. Einen Esslöffel Butter und den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Anschließend das Ganze mit etwas Anisschnaps ablöschen. Die Garnelen auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und den Zitronenspalten garnieren und mit dem Baguette servieren.

Horst Lichter am 07. Oktober 2011