

SOSSEN-DIPS-MARINADEN-SNACKS

## Garnelen in Limetten-Würzbutter



Garnelen in Limetten-Würzbutter für 4 Personen

- 500 g rohe Garnelen (White Tiger oder King Prawns) küchenfertig zubereitet, geschält und entdarmt
  - 1 Limette (Bio oder gut waschen)
  - 2 Knoblauchzehen
  - etwas Salz
  - 3 EL Öl
  - einige Blättchen frische Minze
  - etwas Cajun Gewürz
  - 200 ml trockenen Weißwein
  - 3 TL Butter
  - etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1. Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen
  2. Die Limette waschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Dabei nicht die weiße Haut mit abreiben. Sie ist bitter
  3. Knoblauchzehen schälen und in eine Schüssel pressen
  4. Limettenabrieb, etwas Salz und 1 EL Öl zum gepressten Knoblauch geben und alles zu einer Marinade vermischen, die abgetupften Garnelen dazu geben, vorsichtig durchmischen und beiseitestellen
  5. Die Minzblättchen waschen, trocknen und fein hacken

6. In einer Pfanne erhitzt Du nun auf hoher Stufe 2 EL Öl, ich nehme immer Rapsöl. Gib die Garnelen in die Pfanne und brate sie für etwa 1-2 Min. an und nimm sie wieder aus der Pfanne und stelle sie beiseite
7. Ins verbliebene Bratfett gibst Du nun etwas Cajun-Gewürz und röstest es ca. 1 Min. an
8. Jetzt mit dem Weißwein ablöschen, alles aufkochen lassen und solange auf hoher Stufe köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast einreduziert ist
9. Gib nun die Butter dazu und lasse sie schmelzen, es entsteht eine samtige Würzbutter
10. Nun die Garnelen wieder zurück in die Pfanne geben und noch auf kleiner Stufe glasig fertig garen. Das dauert nur 2 Min. Aufpassen, sonst werden sie zäh!
11. Nochmal mit etwas Salz, Cajun-Gewürz und Pfeffer abschmecken
12. Auf Tellern anrichten, mit der gehackten Minze bestreuen und mit Limettenspalten dekorieren. Dazu passt Baguette oder Toast

Guten Appetit!