

Frisch gekocht
Freitag, 2. Dezember 2016



Rezept von Andreas Wojta

Gebratene Garnelen auf Limettenrahm mit Olivengurken

20 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

12 mittelgroße Garnelen, 2 Zehen Knoblauch (angedrückt), 2 EL Petersilie (frisch gehackt), Olivenöl, Salz.

Für die Olivengurken: 1 Gurke, 125 ml Olivenöl, 15 schwarze Oliven (entkernt), etwas Apfelmessig.

Für den Limettenrahm: 1 Becher (200-250 ml) Sauerrahm, 2 Limetten (unbehandelte Schale), Salz.

Zubereitung

Die Garnelen aus der Schale nehmen, putzen, den Darm entfernen. In Olivenöl beidseitig scharf anbraten, Knoblauch und Petersilie zufügen, nochmals durchschwenken und mit Salz würzen.

Für die Olivengurken die Gurke schälen, halbieren, die Kerne entfernen; Gurke in kleine Würfel schneiden. Oliven ebenfalls klein schneiden und mit den Gurken vermengen. Olivenöl und Essig zufügen und durchrühren.

Für den Limettenrahm den Sauerrahm glatt rühren, mit Limettensaft und geriebener Limettenschale vermengen, mit Salz abschmecken.

Die Garnelen auf dem Limettenrahm mit Olivengurken anrichten.