

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



## Glasierte Scampi auf lauwarmem Apfel-Sellerie Salat mit Estragon

### Rezept für 4 Personen:

4 Scampi  
50ml Riesling  
Eine Flocke Butter  
Salz  
3 große, säuerliche Äpfel  
2 kleine Schalotten  
1 Bund Stangensellerie  
100ml Verjus - oder etwa 30ml Apfelessig und 70ml Wasser  
150ml Apfelsaft  
50ml Riesling  
1EL Honig  
50g Butter  
½ TL Miso Paste  
2 Zweige Estragon gehackt  
Etwas Chili gehackt  
Salz

### Zubereitung:

Für die Scampi eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl aufheizen und das Öl leicht salzen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Scampi einzeln einlegen und kurz scharf anbraten, bis sie glasig sind. Dann mit dem Riesling ablöschen und die Butter dazugeben. Die Scampi mit dem Wein-Butter-Gemisch arrosieren und anschließend anrichten.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für den Salat die Schalotten fein würfeln und gemeinsam mit dem Chili in einem kleinen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Wenn sie glasig sind, mit dem Riesling ablöschen und anschließend den Apfelsaft und Verjus, sowie einen Zweig Estragon hinzufügen.

Den Honig und die Miso-Paste einrühren und aufkochen lassen. Um ca. die Hälfte einreduzieren lassen und dann die kalte Butter in kleinen Würfeln einrühren. Dadurch sollte etwas mehr Bindung entstehen und die Masse etwas dicker werden. Jetzt gleich von der Hitze nehmen und nicht mehr aufkochen lassen.

Während der Sud einreduziert, die Äpfel und den Sellerie würfelig schneiden und gemeinsam mit dem gehackten Estragon in eine Schüssel geben.

Etwa 10 Minuten vor dem Anrichten den Zweig Estragon aus dem Topf entfernen und den noch warmen Sud über den Salat gießen. Kurz ziehen lassen und anrichten.

Für das fertige Gericht den Salat mit den Scampi auf einem Teller anrichten und eventuell mit etwas frischem Estragon garnieren.