

Gebratene Garnelen mit schnellem Gurken-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/12/21/gebratene-garnelen-mit-schnellem-gurken-salat/

Zutaten für 2 Personen:

- 4 frische Garnelen
- 1 Gurke
- 150g Hüttenkäse
- frischer Dill
- Shiso-Kresse
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Olivenöl

Zubereitung:

Die halbe Gurke schälen und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurke halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Garnelen schälen, vom Kopf befreien, kurz waschen und trocken tupfen. Den Darm mit einem feinen Schnitt auf der Rückenseite vorsichtig herausziehen. Dann mit einem scharfen Messer einen Butterfly-Schnitt bis zur Mitte machen, so dass sich die Garnelen schmetterlingsähnlich in 2 Teile falten. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne erhitzen. 2 TL Olivenöl hinzugeben und die Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten. Während des Anbratens eine Flocke Butter zu den Garnelen geben. Sobald die Garnelen rosa-orangefarben sind, können sie aus der Pfanne genommen und auf einem Teller zu Seite gelegt werden.

Den Hüttenkäse mit den Gurken-Halbmonden in einer Schüssel vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Knoblauch abziehen und zur Gurkenmischung pressen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte hinzufügen. Nach Geschmack Dill fein hacken und zum Gurken-Salat geben.

Den Gurken-Salat auf Tellern mit jeweils 2 Garnelen anrichten. Den Butter-Sud aus der Pfanne über die Garnelen träufeln. Mit Shiso-Kresse dekorieren und servieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.12.2011