

Horst Lichter | Riesengambas auf Nuss-Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 14 frische Scampis (oder Riesengarnelen)
- 1 Limette
- 3 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 300 g Langkornreis
- 1 Knolle Ingwer
- 3 Stangen Lauchzwiebeln
- 2 kleine Peperoni
- 200 g Walnüsse
- 100 g Butter
- 2 EL Cognac
- Meersalz
- Pfeffer, geschrotet

Zubereitung:

Backofen bei Umluft auf 180 Grad vorheizen.

Scampis am Rücken einschneiden, den Darm entfernen, abwaschen und trocken tupfen. Knoblauchzehen fein hacken. Ingwer schälen, 2 Scheiben davon abschneiden (ca. 10 g) und ebenfalls fein hacken. Limette pressen und den Saft mit Knoblauch, Ingwer, 6 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Scampis darin marinieren.

Reis in 700 ml kochendes Salzwasser geben und für ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Peperoni fein würfeln. Walnüsse fein hacken. Alles zusammen in der heißen Butter anschwitzen und dünsten. Jetzt den Reis dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einer feuerfesten Platte anrichten und kurz im Backofen überbacken.

Die Scampis im restlichen Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Marinade und dem Cognac ablöschen und die entstandene Soße passieren.

Die Scampis auf dem Reis anrichten und die Soße dazu reichen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2007

Prominente Gäste: Elton & Jan-Gregor Kremp

