

Garnelen mit lauwarmem Chicorée-Orangen-Salat, Croûtons

Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	2 Chicorée	1 Scheibe Weißbrot
2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe
100 g Puderzucker	3 EL Zucker	1 Vanilleschote
50 g Honig	100 ml Orangensaft	2 EL Butter
2 EL Butterschmalz	50 ml Olivenöl	1 Chilischote
Salz, Pfeffer		

In einem Topf den Honig und den Zucker karamellisieren lassen. Aus der Zitrone den Saft pressen. Anschließend mit dem Orangensaft und dem Zitronensaft ablöschen und einköcheln lassen. Die Chili- und die Vanilleschote mit in den Topf geben und mitköcheln lassen. Den Chicorée waschen, trocken tupfen, halbieren und den Strunk entfernen. Eine Pfanne mit 50 Gramm Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Den Chicorée in der Pfanne anbraten, mit dem restlichen Orangensaft ablöschen und simmern lassen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Das Weißbrot in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. In einer Pfanne das Öl und das Butterschmalz erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf und Schale befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in der Pfanne anbraten. Die Chili- und die Vanilleschote wieder aus dem Sud entfernen und nun den Chicorée mit dem Orangen-Zitronen-Sud beträufeln. Die Orangen filetieren und in einer Pfanne mit dem restlichen Puderzucker karamellisieren. Anschließend unter den Chicorée heben. Die Garnelen mit dem lauwarmem Chicorée-Orangen-Salat und den Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Riedel am 08. Oktober 2013