

# Vanille-Zwiebeln mit Garnelen und Knoblauch-Ciabatta

## Für 2 Personen

|                             |                         |                            |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 4 Riesen-Garnelen, mit Kopf | 1 Scheibe Bauchspeck    | 1 Ciabatta                 |
| 6 Cocktailtomaten           | 4 Zwiebeln, große       | 1 Knolle Knoblauch, frisch |
| 2 Zitronengrasstangen       | 20 g Parmesan           | 250 g Butter               |
| 500 ml Weißwein, lieblich   | 2 Zitronen, unbehandelt | 1 Schote Vanille           |
| 0,5 Bund Basilikum          | Olivenöl                | Zucker                     |
| Salz                        | Pfeffer, schwarz        |                            |

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 125 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln glasig dünsten und mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Anschließend das Vanillemark und die Vanilleschote dazu geben und mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen und anschließend die Vanilleschote wieder entfernen. Die Knoblauchknolle halbieren. Das Ciabatta in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit einer Hälfte Knoblauch einreiben und anschließend im Backofen knusprig werden lassen. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien. Die Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Cocktailtomaten anbraten und das Basilikum unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und in einer Pfanne erwärmen. Ein Dessertglas auf den Kopf stellen und den weichen Parmesan um das Glas formen, sodass ein Körbchen entsteht. Anschließend auskühlen lassen. Den Bauchspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von Kopf und Schwanz befreien, waschen und trocken tupfen. Die Zitronen halbieren und eine Hälfte auspressen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die halbe Zitrone und die übrige Knoblauchhälfte anrösten. Anschließend die Garnelen hinzufügen, kurz anbraten und anschließend mit dem übrigen Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Abschließend die restliche Butter hinzufügen und die Soße reduzieren. Die Garnelen auf die Zitronengrasstangen aufspießen, mit den Vanillezwiebeln und den Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und mit den Knoblauch-Ciabattascheiben und dem Speck garnieren.

Jürgen Lienhard am 16. Februar 2010