

New Orleans BBQ-Shrimps mit Buttermilch-Gebäck

Für zwei Personen

10 Riesen-Garnelen	500 g Mehl	1 unbehandelte Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	50 g Parmesan	1 EL Backpulver
Natron, für den Teig	130 g kalte Butter	2 EL Pflanzenfett
30 ml Zitronen-Olivenöl	250 ml Buttermilch	1 TL Cayennepfeffer
2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Den Parmesan reiben. Das Mehl, einen halben Teelöffel Natron, das Backpulver und einen Teelöffel Salz in einer Schüssel vermengen. 100 Gramm Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Pflanzenfett unter das Mehl mischen. Anschließend die Buttermilch dazugeben und zu einem Teig kneten. Danach den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und circa fünf Mal zusammenklappen. Nun aus dem Teig mit einer runden Ausstechform kleines Gebäck ausstechen. Anschließend in Parmesan wälzen und im Ofen circa zehn bis zwölf Minuten backen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Oregano abzupfen und klein hacken. Einen Topf mit der restlichen Butter erhitzen. Bei mittlerer Hitze vier Esslöffel Oregano, das Zitronen-Olivenöl, den Cayennepfeffer und das Paprikapulver mit in den Topf geben und verrühren. Nach etwa zehn Minuten die Riesen-Garnelen in die Sauce geben. Anschließend die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur langsam kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, bis die Garnelen gar sind. Die Limette in Scheiben schneiden. Die New Orleans BBQ-Shrimps mit den Buttermilch-Gebäck auf Tellern anrichten, mit den Limettenscheiben garnieren und servieren.

Liz Howard am 27. Januar 2014