

Gebratene Garnelen in Orangen-Weißbier-Soße mit Reis

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|--------------------------|----------------------------|
| 12 Riesengarnelen | 1 Zehe Knoblauch | 1 Orange |
| 250 g Reis | 15 cl belgisches Witbier | 6 Zweige glatte Petersilie |
| 1 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Reis etwa 400 Milliliter Wasser und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Reis zugeben, einmal umrühren und bei offenem Deckel und geringer Hitze circa 20 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist.

Die Orange in zwei Hälften teilen. Eine Orangenhälfte auspressen. Die zweite Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und zerquetschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen bei starker Hitze scharf anbraten, bis sie goldgelb glänzen. Knoblauch zugeben und die Garnelen darin schwenken. Mit Bier und Orangensaft ablöschen, Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebratenen Garnelen in Orangen-Weißbier-Sauce mit Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Michèle van Beirs am 20. Dezember 2016