

# Garnelen in Tomaten-Soße, Feta, Ciabatta, Ouzo-Cocktail

## Für zwei Personen

### Für das Garides saganaki:

300 g Riesengarnelen	400 g geschälte Tomaten	3 getr. Öl-Tomaten
3 Ochsenherztomaten	200 g griech. Schafskäse	1 Stange Sellerie
1 hellgrüne Spitzpaprika	1 Knolle Ingwer à 2 cm	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	1 rote Chili	1 Zitrone, Schale
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ EL Puderzucker	75 ml trockener Weißwein
50 ml Krustentierfond	2 Zweige Oregano	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter	3 Pimentkörner	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

### Für den Likör:

40 ml Ouzo	20 ml Orangenlikör	20 ml Rum
1 Limette, Saft	2 Orangen, Saft	40 ml Kokossirup
8 Aniskörner		

### Für das Garides saganaki:

Den Ofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit kaltem Wasser abbrausen und mit Haushaltspapier trockentupfen, danach mit Salz und Oregano würzen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden, Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und beides in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl von jeder Seite 5 Minuten anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Danach in der gleichen Pfanne Puderzucker karamellisieren und anschließend die Garnelenschalen dazugeben und anbraten. Danach Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten anrösten. Mit Weißwein ablöschen und 4 Minuten einköcheln lassen. Das ganze durch ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und warm stellen.

Die andere Knoblauchzehe wie die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Selleriestange putzen und trockentupfen. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Spitzpaprika waschen, trockentupfen aufschneiden entkernen und in Würfel schneiden. Dosentomaten würfeln.

Die frischen Tomaten waschen und in Filets schneiden.

In die Pfanne 1 EL Olivenöl geben und Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Spitzpaprika und die Selleriestange anbraten. Lorbeerblätter, Pimentkerne und Chilischote dazugeben und anbraten. Nun die Dosentomaten mit dem eigenen Tomatensaft dazugeben und 10 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend den aufgefangenen Schalen-sud, die Ingwerscheiben, Petersilie, Rosmarin und Thymianzweige und die Tomatenfilets der frischen Tomaten hinzufügen. Die Tomatensauce etwas reduzieren lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano abschmecken.

Danach die Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die gebratenen Garnelen darauf verteilen, den zerkrümelten Schafskäse darüber geben und ca. 10 Minuten im Ofen überbacken lassen.

**Für das Brot:**

Das Ciabatta etwa in 2 cm dicke Scheiben schneiden. in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Etwas Rosmarin und Thymian waschen und trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Likör:**

Die Limette und Orangen halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Ouzo, Orangenlikör, Rum, Orangen- und Limettensaft sowie Kokossirup in einem Shaker geben. Die Aniskörner stoßen und mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Das Saganaki auf großen flachen Tellern anrichten, etwas Zitronenschale darüber reiben und einige Spritzer kaltgepresstes Olivenöl darüber geben. Garnelen in pikanter Tomatensauce mit frischen Basilikumblättern garnieren und dazu geröstetes Ciabattabrot mit Kräuterbutter reichen und servieren.

Anastasia Varsami am 12. Juli 2017