

Garnelen mit Tomaten-Weißwein-Soße und Brot

Für zwei Personen

Für das Brot:

500 g Mehl	400 ml Buttermilch	1 TL feines Salz
2 TL Zucker	1 TL Natron	

Für die Garnelen:

16 Stück mittelgroße Rotgarnelen	2 Stück große Rotgarnelen	1 mittelgroße Gemüsezwiebel
3 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Tomatenmark
300 g stückige Tomaten in Sauce	6 cl Cognac	3 EL Panko-Mehl
350 ml trockener Weißwein	5-8 EL Olivenöl	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Brot:

Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Buttermilch, Salz Zucker und Natron in eine Schüssel geben und gut vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Eine Brotbackform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen.

Oberfläche mit einem Pinsel mit etwas Wasser glatt streichen. Die Form mit einem Deckel verschließen und für 30 Minuten im Ofen backen. Die Form herausnehmen, das Brot mit dem Backpapier aus der Form heben und aufschneiden.

Für die Garnelen:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

3 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die 6 mittelgroßen, ungeputzten Rotgarnelen auf beiden Seiten bei hoher Temperatur, bis sie eine rote Farbe annehmen, anbraten. Garnelen aus der Pfanne nehmen, die Temperatur reduzieren und im Bratensud Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Mit Weißwein und Dosentomaten ablöschen. Olivenöl zugeben, salzen und pfeffern.

Die ungeputzten, mittelgroßen Garnelen wieder in den Sud geben und fünf Minuten auf kleinerer Flamme köcheln lassen.

Die 6 ungeputzten Garnelen aus dem Sud nehmen und 10 geputzten Garnelen dazugeben und für weitere fünf Minuten mit köcheln.

Die großen Garnelen in einer anderen Pfanne mit dem restlichen Pflanzenöl auf beiden Seiten glasig anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die mittelgroßen Garnelen aus dem Sud nehmen und warmhalten.

Panko-Brösel und Petersilie zum Sud geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Temperatur erhöhen und die mittelgroßen Garnelen in dem Sud erneut erwärmen.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Spitzen abzupfen.

Die mittelgroßen Garnelen zusammen mit dem Tomatensud auf Tellern anrichten, die große Garnele drapieren, mit den Petersilienzweigen garnieren, das Brot in Scheiben schneiden, in einem Korb anrichten und alles zusammen servieren.

Doris Halsdorfer am 17. Juli 2017