

# Riesen-Garnelen mit Polenta und Kirschtomaten-Chili-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Polenta:**

150 g Polenta	250 ml Sahne	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	50 g Butter	30 g Parmesan
Salz	Cayenne-Pfeffer	

**Für Garnelen und Sauce:**

6 Riesengarnelen	2 rote Chilischoten	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	80 g Speck	150 g Kirschtomaten
80 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Polenta:**

500 ml Wasser mit Sahne in einem Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und dazugeben. Mit Muskat würzen. Wenn die Flüssigkeit heiß ist, langsam die Polenta einrühren. 20 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben. Polenta mit Cayenne-Pfeffer und Salz würzen und mit Butter und Parmesan verfeinern.

**Für Garnelen und Sauce:**

Chilischoten der Länge nach halbieren und fein hacken. Knoblauch abziehen, halbieren und fein hacken. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Strunk der Kirschtomaten entfernen und halbieren.

Olivenöl, Chilischoten und Speck in eine heiße Pfanne geben. Garnelen dazugeben und scharf anbraten. Danach Garnelen wieder herausnehmen und zur Seite legen. Wenn der Speck kross ist, Kirschtomaten und Knoblauch dazugeben. Mit Wein ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Garnelen wieder dazu geben, Sahne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta mit Hilfe eines Servierings in die Mitte des Tellers geben. Drei Garnelen auf der Polenta positionieren und mit Sauce garnieren.

Timo Warnholz am 18. März 2020