

Garnelen mit Orangen-Chili-Panierung und Paprika-Chutney

Für zwei Personen

Für die panierten Garnelen:

5 Riesengarnelen	1 Orange	1 kleine rote Chilischote
2 Eier	80 g Panko	2 EL Speisestärke
1 TL Zucker	1 EL Orangenblütensalz	Butterschmalz
Meersalz	Pfeffer	

Für das Paprika Chutney:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 orange Paprika
4 Knoblauchzehen	1 rote Zwiebel	3 kleine rote Chilis
150 ml Weißwein	250 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter
80 g Zucker	Olivenöl	Salz

Für die panierten Garnelen:

Die Chilischote waschen, entkernen und fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen und Orangenschale fein reiben. Zusammen mit Chili, Orangenblütensalz, Zucker und Pankobröseln in einer Schüssel mischen.

Die Eier trennen und das Eiweiß leicht anschlagen. Die Garnelen waschen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Eine Panierstraße aus Speisestärke, Eiweiß und Panko-Orangen-Mischung vorbereiten und die Riesengarnelen nacheinander in Stärke, Eiweiß und Panko panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin goldbraun anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Paprika Chutney:

Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen und klein hacken. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Zusammen mit Knoblauch und Zwiebel in einem Topf in Olivenöl anbraten, bis die Zwiebelstücke glasig sind.

Zucker zu den Zwiebeln dazugeben und leicht karamellisieren.

Gesamte Paprika waschen, trockentupfen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in den Topf dazugeben. Mit Weißwein und Essig ablöschen. Lorbeerblätter abzupfen und ebenfalls hinzufügen. Mit Salz würzen. Für ungefähr 20 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Hergel am 03. März 2020