

# Gegrillte Garnelen mit karamellisiertem Sommerlauch

## Für 2 Personen

2 Stangen Lauch            Salz            1 EL Butter  
100 ml Sahne            2 EL Zucker    4 große Garnelen, küchenfertig  
1 EL Sonnenblumenöl

Von dem Lauch zwei lange Außenblätter abnehmen und in sehr dünne Streifen schneiden. Von dem restlichen Lauch das Dunkelgrüne längs abschneiden bis die runde Stange übrig bleibt. Diese in gleiche ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Die Lauchstücke 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Einige der inneren Blätter vorsichtig herauschieben bis eine leere Lauchröhre entstanden ist. Den dunkelgrünen Lauch fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter braten. Mit dem gebratenen Lauch die Lauchröhrchen füllen. Restlichen gebratenen Lauch mit Sahne aufgießen und weich köcheln, dann pürieren und passieren, mit Salz und Zucker abschmecken. In einer großen Pfanne Zucker karamellisieren und die restlichen Lauchstangen darin braten. Die langen Lauchstreifen um die Garnelen binden, mit Öl einpinseln und auf dem Grill sacht garen. Garnelen mit Soße und karamellisiertem Lauchstangen anrichten. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Juli 2010