

Gegrillte Scampi mit karamellisiertem Weißkohl

Für 4 Personen:

Für den Weißkohl:

600 g Weißkohl	3 Schalotten	1 kleine rote Chilischote
1 EL Butter	1 TL Zucker	100 ml Weißwein
1 TL Harissa Paste	5 EL süße Chilisauce	Salz, Pfeffer

Für die Scampi:

500 g Scampi	4 EL Pinienkerne	100 g schwarze Oliven
2 EL Olivenöl	3 EL Basilikumpesto	Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und würfeln, die Chilischote fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Chili und Schalotten darin anschwitzen, das Kraut dazugeben. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Harissa Paste dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Chilisauce unterrühren, salzen, pfeffern und das Kraut bissfest garen.

Die Scampi schälen und den Darm entfernen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin von beiden Seiten anbraten. Oliven, geröstete Pinienkerne und Pesto zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi mit dem Weißkohl anrichten.

Christian Henze am 15. November 2019