

## Garnelen in Feta-Tomaten-Sugo

### Für zwei Personen

10 Black-Tiger-Garnelen	10 Kirschtomaten	2 EL Kapern mit Saft
1 rote Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 rote Chilischoten
150 g Feta	2 cl griech. Weinbrand	200 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Das hintere Drittel, den Schwanz, der Garnelen abschneiden, mit einer halbierten Knoblauchzehe, Chiliringen und vier Zweigen Thymian in einem Topf mit Olivenöl geben. Auf mittlerer Stufe erhitzen, dabei gelegentlich schwenken. Thymian aus dem Öl nehmen. Zwiebel abziehen, halbieren, in Halbmonde schneiden und ebenfalls in das Öl geben. Mit Zucker würzen und leicht karamellisieren. Weinbrand hinzugeben und diesen im Topf flambieren. Anschließend mit 100 ml Gemüsefond ablöschen.

Kirschtomaten halbieren und in den Sud geben. Das Ganze etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein reiben und in den Sud geben. Kapern und Kapernsaft ebenfalls in den Sud geben. Feta reiben. Die Hälfte in den Sud reiben und darin schmelzen. Den restlichen Feta für die Garnitur zur Seite legen.

Topf von der Hitze nehmen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Knoblauchzehe andrücken und mit in die Pfanne geben. Garnelen salzen und pfeffern.

Sud in einen tiefen Teller geben, Garnelen aufsetzen, mit geriebenem Feta garnieren servieren.

Björn Freitag am 24. Juli 2025