Chili-Garnelen mit Blumenkohl

Für 2 Personen

6 Garnelen	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
1/2 TL Chiliflocken	Salz, schwarzer Pfeffer	1/2 Kopf Blumenkohl
2 EL Crème-fraiche	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
Quatre-épices	1 Scheibe Toast	Butter

Den Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen. Einige schöne Röschen beiseite stellen, den Rest in kochendem Salzwasser weich kochen, abgießen und fein pürieren. Crème fraiche und Butter untermixen und mit Salz, Pfeffer und der Quatre-Épices-Gewürzmischung abschmecken.

Die restlichen rohen Blumenkohlröschen nur ganz kurz in der Pfanne in wenig Öl anrösten und leicht salzen.

Die Garnelen putzen, das heißt ggf. schälen und den Darm entfernen. In einer Mischung aus Butter, Olivenöl und Chiliflocken rundherum braten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot würfeln und in Butter knusprig braten. Leicht salzen.

Und das wars auch schon, jetzt könnt Ihr anrichten am besten auf vorgewärmten Tellern. Blumenkohl-Creme auf den Teller geben. Die Garnelen dazu. Die Creme mit den gebratenen Röschen und den Croutons bestreuen und dann alles mit dem Chili-Butter-Bratensatz von den Garnelen beträufeln.

Susanne Hornikel am 13. April 2021