Nah&Frisch

www.bonbonmeister.at Professional

Gegrillte Riesengarnelen mit Bimenthol®-Kräutersauce und Salatbouquet



Hauptspeise Fischgerichte Kalte Küche Salate Vegetarisch

Zubereitung

Die Kaiser Bimenthol® Wohltubonbons® für 1 Stunde einfrieren, dann im Mörser klein zerstoßen und bereitstellen. Den Sauerrahm und die Crème fraîche mit dem Zitronensaft und den gehackten Kräutern verrühren, mit Salz, Pfeffer und dem vorbereiteten fein gestoßenen Bimenthol® Bonbonsirup abschmecken und bereitstellen. Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und zum Anrichten bereitstellen.

Den Weißweinessig mit dem Zucker, etwas Salz, Pfeffer gut verrühren und mit dem Sonnenblumenöl zu einer leichten, süß-säuerlichen Vinaigrette vollenden. Die Garnelen geputzt und bratfertig vorbereitet beim Fischhändler kaufen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne bei hoher Hitze mit wenig Maiskeimöl von allen Seiten anbraten. Etwas Knoblauch dazugeben und aromatisieren lassen. Die gebratenen Garnelen auf die Teller anrichten, die grüne Sauce dazugeben. Die vorbereiteten Blattsalate mit der Vinaigrette marinieren und ein Salatbouquet anrichten. Die grüne Sauce mit etwas Kresse fein dekorieren und rasch servieren.

Zutaten

- 3-5 Stk. Bimenthol Bonbons
- 1 Becher Créme fraîche
- 2 EL Sauerrahm
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Kerbel fein gehackt
- 1 EL Kresse
- 1 EL Petersilie gehackt
- 1 Pkg. Blattsalate
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 400 g Riesengarnelen
- 4 EL Öl
- etwas Knoblauch
- etwas Kresse
- Salz
- Pfeffer