

Horst Lichter | Riesengarnelen mit Kräuter-Reis-Plätzchen und Meerrettich-Sahne

Zutaten für 4 Personen:

- 16 Riesengarnelen
- 500 g Reis
- 1 Bund Dill
- 500 g Sahne
- 2 EL Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 EL süßer Senf
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Bund Rosmarin
- 15 g Ingwerwurzel
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.

Für die Sauce den Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Sahne mit Meerrettich, Senf und Dill in einem Topf aufkochen. 2 Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliche Kräuter waschen und trocken schütteln. 2 Rosmarinzwige beiseitelegen. Restliche Blätter bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.

Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen. Restlichen Knoblauch schälen, Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

2 – 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen mit Knoblauch, Ingwer und beiseitegelegten Rosmarinzwigen darin kurz von beiden Seiten anbraten. Butter zugeben und bräunen lassen. Die Garnelen warm stellen.

Gehackte Kräuter unter den gegarten Reis mischen und kleine, runde Plätzchen formen. Restliches Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Reis-Plätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Zuletzt mit verquirlten Eier bestreichen und mit Salz würzen.

Riesengarnelen mit Kräuter-Reis-Plätzchen und warmer Meerrettich-Sahne auf Tellern anrichten.

Rezept: Horst Lichte

Quelle: Lafer! Lichte! Lecker! vom 27.01.2007

Prominente Gäste: Carmen Nebel & Rainer Hunold