

GLASIERTE GARNELEN

ZUTATEN

4 St	Garnelen (6-8)
1 St	Zitronengras
1 St	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
20 g	Butter
20 g	Olivenöl
1 St	Thaichili
etwas	KoS Tonkabohne, Kokosblütenzucker

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG

- Garnelen putzen und Schale entfernen, Darm entfernen
- Garnelen längs einschneiden (3/4 zum Schwanz hin)
- Mit KoS und Kokosblütenzucker würzen
- Pfanne aufstellen und bei mittlerer Hitze Butter und Olivenöl aufschäumen lassen
- Garnelen darin unter ständigem Schwenken mit den Kräutern, Zitronengras und Knoblauch glasieren
- Die Garnelen sollen und müssen glasig bleiben

LIMONEN- RISOTTO

ZUTATEN

200 g	Risottoreis
1 l	Brühe
100 g	kalte Butterwürfel
30 g	Parmesan
100 g	geschlagene Sahne
4	Limetten
etwas	Salz, Pfeffer, Limetten, Noilly Prat, Weißwein, Olivenöl

REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNG

- In einem Topf Olivenöl erhitzen
- Schalotten und Knoblauchwürfel darin anschwitzen
- Den Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen
- Mit Weißwein ablöschen
- Mit heißer Brühe aufgießen
- Die ganze Prozedur 3-4 mal wiederholen
- Nach 20 Min. den Topf vom Herd nehmen
- Parmesan, Butter und Sahne darunter rühren
- Mit Limettensaft und Schale abschmecken