

Scampischmaus mit Lauch

La Mise en Place:

20 Scampi, Zesten und Saft von 1 Zitrone, Paprika, 15 Cherrytomäten, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 1 Lauchstängel, Butter, ½ dl Bouillon, ½ dl Halbrahm, Pfeffermühle, Koriander

Die Vorbereitung:

Die Scampi mit Zitronensaft, -zesten und Paprika würzen. Die Cherrytomäten halbieren, Knoblauch pressen und die Petersilie fein hacken. Das Zarte, Weiße vom Lauch in feine Ringlein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter aufschäumen und darin Knoblauch und Lauchringlein drei Minuten dämpfen. Herausnehmen. Scampi im Bratsatz pro Seite drei Minuten schön braten. Cherrytomäten und Lauch beifügen und zwei Minuten mitbraten. Bouillon und Halbrahm angiessen und weitere zwei Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Petersilie darüber streuen, aufkochen und mit Pfeffer und Koriander abschmecken.

Das passt dazu:

Camarguereis ergänzt diesen Schmaus ganz vortrefflich

