



# RIESENCREVETTEN MIT ORANGENSAUCE UND GRANATAPFEL VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

**400 g** Bio Riesencrevetten, geschält

**2** Orange(n)

**1** Frühlingszwiebel(n)

**1** Granatapfel

**2 EL** Olivenöl

**25 ml** Orangensaft

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE ORANGENSAUCE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 ml** Orangensaft

Salz und Pfeffer

**0.5** Limette(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Riesencrevetten mit Küchentuch trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer die Orangen filetieren. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Frühlingszwiebel waschen und in Rondellen schneiden.
2. Riesencrevetten mit der Frühlingszwiebel in einer Bratpfanne in heissem Olivenöl beidseitig 3 Minuten anbraten. Danach mit Orangensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.
3. Für die Orangensauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Limettensaft verfeinern. Tipp: Die Sauce kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Sie sollte dann bis zum Verzehr in einem geschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.
4. Nun die Crevetten mit den Frühlingszwiebeln, Orangenfilets, Granatapfelkernen und Orangensauce anrichten und genießen.