



RIESENGARNELEN MIT ORANGENSAUCE UND GRANATAPFEL VON MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

400 g Bio Riesengarnelen, pelée

2 Orange(s)

1 Oignon(s) de printemps

1 Granatapfel

2 cs Huile d'olive

25 ml Jus d'orange

Sel et poivre

FÜR DIE ORANGENSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Jus d'orange

Sel et poivre

0.5 Limette(s), le jus

PRÉPARATION

1. Riesengarnelen mit Küchentuch trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer die Orangen filetieren. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Frühlingszwiebel waschen und in Rondellen schneiden.
2. Riesengarnelen 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 dazugeben, 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.