



# RIESENGARNELEN MIT ORANGENSAUCE UND GRANATAPFEL VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ BENEFITS

- Acid stable and does not curdle
- Creamy consistency
- Full taste with less fat content



15



easy

## INGREDIENTS FOR 2 PORTIONS

**400 g** Bio king prawns, peeled

**2** Orange(s)

**1** Spring onion(s)

**1** Pomegranate

**2 tbsp** Olive oil

**25 ml** Orange juice

Salt and pepper

## FÜR DIE ORANGENSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, unchilled

**100 ml** Orange juice

Salt and pepper

**0.5** Lime(s), juice only

## METHOD

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.