



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 Green onion(s)

1 Pomegranate

2 tbsp Olive oil

25 ml Orange juice

Salt and pepper

FÜR DIE ORANGENSAUCE

125 g QimiQ Classic, room temperature

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.