



Kräuter-Garnelen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	12 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Riesengarnelen mit Café-de-Paris

Café-de-Paris

- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Olivöl zum Dünsten
- 75 g weiche Butter
- 30 g gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Dill, Kerbel, Majoran, Petersilie, Salbei), gehackt
- 2 EL Senf
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale

Garnelen

- 12 rohe Riesengarnelen-Schwänze (ca. 500 g), ohne Darm
- 10 Cherrytomaten, geviertelt

Anrichten

- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten





Café-de-Paris

Schalotte und Knoblauch in wenig Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten. Auskühlen lassen.
Butter in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen cremig schlagen. Alle Zutaten begeben, vermischen.

Garnelen

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.
Garnelen und Tomaten/Paradeiser in eine Porzellanform legen. Café-de-Paris darauf verteilen.
Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 12 Minuten garen.

Anrichten

Kräuter-Garnelen mit Schnittlauch garnieren.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen
Vorheizen beendet. Gargut einschieben.
Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 12 Min.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen
Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 08.08.2025

