

Panierte Garnelen

Zutaten für 6 Portionen:

2 Scheiben	Bauernbrot	50 g	Mehl
4 Scheiben	Speck	1	Ei
2 Zweige	Rosmarin	100 g	Paniermehl
1	Zwiebel		Olivenöl
100 ml	Sahne		Salz
6	Garnelen (Küchenfertig)		Pfeffer

Zubereitung:

- Das Brot zunächst in Scheiben und dann in Würfel schneiden.
- Den Speck in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben.
- Die Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben, um dem Öl einen feinen Geschmack zu verleihen.
- Jetzt das Brot darin anrösten.
- Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben.
- Die Garnelen waschen.
- Den Kopf abtrennen und den Panzer entfernen.
- Leicht am Rücken einschneiden und den Darm vorsichtig entfernen.
- Mittels Butterflyschnitt die Garnele zur Hälfte aufschneiden und aufklappen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun die Garnelen erst in Mehl, dann in etwas angeschlagenem Ei mit gehacktem Rosmarin und schließlich in Paniermehl wenden.
- Die panierten Garnelen in einer anderen Pfanne mit Olivenöl nicht zu heiß braten.
- Wenden und knusprig weiter braten.
- Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier überschüssiges Fett abtropfen lassen.

- Nun Sahne zu dem angerösteten Brot geben.
- Kurz einkochen lassen, abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Noch kurz einkochen lassen und den Rosmarin aus der Pfanne nehmen.
- Die Zweige durch eine Gabel ziehen, und die Blätter wieder in die Soße geben.
- Das Ganze auf Tellern anrichten, die panierten Garnelen leicht nachsalzen und darüber legen.