FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Süß-saure Riesengarnelen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 300g Riesengarnelen
- 500g Thai-Spargel
- 200g Maiskölbchen aus dem Glas
- Salz
- 100g Palmherzen aus der Dose
- 200g Mandarinen aus der Dose
- 200ml Kokosmilch
- Zitronensaft
- Pfeffer
- Sambal oelek
- Zucker

Zubereitung:

1) Die Garnelen waschen und trocknen. Den Spargel waschen, die unteren Enden abschneiden.
2) Die Maiskölbchen in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend mit dem Spargel in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen.
3) Die Palmherzen und die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.
4) Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Die Garnelen, die Palmherzen und die Mandarinen darin ca. 5 Minuten garen. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Sambal oelek und etwas Zucker abschmecken.
5) Den Spargel und den Mais mit einer Schaukelle herausnehmen und zu den Garnelen in die Kokosmilch geben. Alles auf Tellern anrichten und garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Pro Portion ca. 21 g E, 3 g F, 49 g KH, 338 kcal/1421 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team