



Bayrische Garnele



Rezept für 4

Zutaten

12 Garnelen
4 Karotten
125 g Kimchi
2 Bananen
30 g Erdnüsse
5 Limettenblätter
2 Limetten
Honig
Salz
20 ml geröstetes Sesamöl
70 g Butter
20 g brauner Zucker
20 g schwarzer & weisser
Sesam

Zubereitung Garnelen

Die Garnelen würzen und in einer heißen Pfanne mit geröstetem Sesamöl und etwas Butter von beiden Seiten scharf anbraten.



Anrichten

Zubereitung Karotten-Kimchisud

Drei Karotten entsaften und zusammen mit dem Kimchi und Limettenblätter für 60 Minuten leise köcheln lassen. Dann durch ein grobes Sieb abpassieren und mit etwas Salz, Limettensaft und Honig abschmecken.

Zubereitung Karottensalat

Karotte schälen und in mit Hilfe des Schälers feine Streifen herunterschälen. Für 10 Minuten in Eiswasser einlegen, anschliessend abtropfen lassen und mit Salz, Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken.

Zubereitung Bananen

Die Bananen schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und etwas Butter hinzugeben. Die Bananenscheiben darin schwenken und anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Zubereitung Erdnüsse

Die Erdnüsse in Butter goldgelb rösten und mit etwas Chilipulver und Salz würzen. Abtropfen lassen und grob hacken.