

Riesengarnelen und Lachs in Hummersauce



Zutaten:

Für 2 Personen:

- 10 Riesengarnelen
- 150 g Lachsfilet
- 1 Würfel Hummerpaste (ggf. Krustentier-Fond)
- 1 kl. Schalotte
- 25 ml Cognac
- 100-150 ml Wasser
- 50 ml süße Sahne
- 1 EL Öl, neutral schmeckend
- Pfeffer & Salz aus der Mühle
- Karibisches Scampi- und Fischgewürz
- Nudeln nach Wahl

Vorbereitung:

Garnelen auftauen, abspülen, Schalen und wenn vorhanden, Darm entfernen.
Lachs abspülen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
Schalotte in feine Stücke schneiden.

Zubereitung:

Nudeln nebenbei zubereiten.

- Eine beschichtete Pfanne mit dem Öl auspinseln, erhitzen und die Schalotte darin glasig werden lassen.
- Die Garnelen und die Lachsstückchen dazugeben und nur kurz (je ca. 1 Min.) von beiden Seiten braten. Garnelen und Lachs herausnehmen und warm stellen.
- Jetzt die Hummerpaste in die Pfanne geben und nach Angabe schmelzen, mit dem Cognac ablöschen und mit Wasser angießen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Die Sahne hinzufügen kurz simmern lassen, aber nicht kochen. Bei Bedarf andicken.

Guten Appetit! 😊

Garnelen sind so köstlich und bieten viele Möglichkeiten der Kombination. Hier habe ich Lachs in kleine Würfel geschnitten und mitgebraten.

Für die Optik habe ich jeweils eine Garnele in der Schale gelassen, bei den anderen habe ich sie entfernt.

Als Beilage eignen sich Nudeln super, aber selbstverständlich sind auch andere Kombinationen denkbar. Wie immer ist dies nur eine Idee, die Anregungen geben soll. So könnt ihr natürlich auch auf den Alkohol verzichten.

Ich habe übrigens nur den Lachs wieder in die Sauce gegeben, die Garnelen habe ich **zuletzt** aufgelegt.

Insgesamt braucht ihr etwa 30 Minuten, wenn ihr Garnelen ohne Schale nehmt.