Rezept

Frischkäsesauce mit Garnelen

Ein Rezept von Frischkäsesauce mit Garnelen, am 12.10.2024

Zutaten

2	Schalotten
150 g	Salatgurke
40 g	Fischpaste (ersatzweise 200 ml Fischfond)
80 ml	trockener Weißwein
2 cl	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
1 Prise	Currypulver
	1-2 TL Honig
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
200 g	küchenfertige Garnelen
20 g	Butter
200 g	Frischkäse
50 g	Sahne
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fischpaste mit 200 ml heißem Wasser verrühren.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Angerührten Fischfond und Frischkäse zugeben. Die Sauce glatt rühren und bei schwacher Hitze 2 Min. köcheln lassen.

3. Garnelen, Gurken und Wermut zufügen. Weiterköcheln, bis die Garnelen gar sind. Die Sahne zugießen. Curry, Cayennepfeffer und 1 TL Honig einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Schmeckt zu Spaghetti, Penne oder Spinat-Ricotta-Tortellini.