

## Rezept

# Garnelen-Gurken-Ragout

Ein Rezept von Garnelen-Gurken-Ragout, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Reis-Wildreis-Mischung	Salz
<b>2</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
2-3 Gärtnergurken (ca. 750 g)	<b>2 EL</b> Butter
<b>100 ml</b> trockener Weißwein	<b>200 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)
<b>200 g</b> Sahne	Pfeffer
<b>400 g</b> gegarte Garnelen (Kühlregal)	½ Bund Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf ½ l Wasser zum Kochen bringen. Reis und 1 TL Salz hinzufügen, kurz aufkochen und zugedeckt 18-20 Min. sanft kochen lassen.

---

2. Inzwischen die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Gurken schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und Gurken quer in 1 cm breite Stücke schneiden.

---

3. In einem breiten Topf die Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Gurken dazugeben und 1 Min. dünsten. Wein und Fond angießen und bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Min. einkochen lassen. Sahne hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gegarten Reis vom Herd nehmen; eventuell übriges Wasser abgießen.

---

4. Garnelen abbrausen, trocken tupfen, hinzufügen und nur kurz erwärmen. Dill waschen, trocken schütteln, fein schneiden und untermischen. Die Reismischung zum Ragout servieren.