Rezept

Garnelen im Zitronengrassud

Ein Rezept von Garnelen im Zitronengrassud, am 18.05.2025

Zutaten

3	Stangen Zitronengras
2	Knoblauchzehen
2 TL	Korianderkörner
1 TL	Pfefferkörner
50 ml	Reiswein oder trockener Sherry nach Belieben
4 Zweige	Koriandergrün
1 Stück	frischer Ingwer (etwa 4 cm lang)
700 g	große rohe Garnelen in der Schale
1 EL	neutrales Öl
1 Prise	Zucker
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Leicht mit dem Hammer klopfen. Ingwer und Knoblauch schälen, in dickere Scheiben schneiden. Die Garnelen aus den Schalen brechen. Am Rücken leicht einschneiden, den dunklen Darm herauslösen und die Garnelen waschen.

2. Die Garnelenschalen mit dem Koriander im Öl 1-2 Min. rösten. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer und Zucker dazugeben, mit Reiswein ablöschen und mit 1 l Wasser auffüllen. Den Sud offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen, dann in einen anderen Topf sieben und salzen. Die Garnelen einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Min. gar ziehen lassen.

3. Das Koriandergrün waschen, die Blättchen fein hacken. Die Garnelen mit etwas Sud auf einer Platte anrichten. Mit dem Koriander bestreut servieren. Dazu schmecken Buchweizennudeln, Reis oder Glasnudeln.