

Rezept

Garnelen in Weisser Schokoladensauce

Ein Rezept von Garnelen in Weisser Schokoladensauce, am 01.06.2023

Zutaten

16 große, rohe Garnelen (frisch oder tiefgekühlt)	6 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	1 TL Sambal oelek
Salz	60 weiße Kuvertüre
1/8 l Weißwein	250 g Sahne
1 EL Hummersuppen-Paste	4 Blätter Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Von den Garnelen erst die Köpfe abtrennen, falls vorhanden. Dann die Schale der Garnelen entfernen, bis auf das Schwanzstück. Mit einem spitzen Messer den Rücken einschneiden und den Darmstrang herauslösen.
2. Den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Sambal oelek und Salz verrühren. Die Garnelen untermischen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Std. marinieren.
3. Die Kuvertüre grob hacken. Eine große Pfanne heiß werden lassen, die Garnelen samt Marinade in die Pfanne geben. Die Garnelen darin 2-3 Min. braten, bis die Knoblauchscheiben Farbe angenommen haben. Mit dem Wein ablöschen und 2 Min. dünsten. Die Garnelen herausnehmen und warm halten.
4. Die Sahne in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Kuvertüre und Hummersuppen-Paste zufügen und so lange unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce gebunden ist. Die Garnelen untermischen und kurz erwärmen. Auf Tellern mit Basmati-Minze-Reis und je 1 Minzeblatt anrichten.