

Scampi auf Blattspinat und Paprikacreme

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Stunden

Zubereitung

Für die Paprikacreme die Paprika entkernen und grob würfeln. Eine rote Zwiebel schälen fein würfeln. Die andere kommt später beim Spinat zum Einsatz. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und grob hacken. Die Paprika scharf anbraten und nach etwa drei Minuten die Zwiebel und den Knoblauch dazu und etwa drei Minuten mitbraten. Alles anschließend in den Mixer geben und pürieren, bis es eine homogene Masse ist. Dann weitermixen und das Traubenkernöl langsam reintropfen lassen. Die Creme wird so geschmeidiger und geschmackvoller. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Die Garnelen putzen und falls nötig Enddärmen. In einer Pfanne die Cashewkerne leicht anrösten und anschließend grob hacken. Den Spinat putzen und waschen. Eine rote Zwiebel längs halbieren und in Streifen schneiden. Den Ingwer ebenso in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebelstreifen darin kurz anbraten. Dann den Zucker dazugeben, leicht karamellisieren und mit dem Reisessig ablöschen. Die Säure etwas verkochen lassen bis die Zwiebeln eine pinke Farbe annehmen. Dann den Spinat, Cashewkerne und den Ingwer in die Pfanne geben und alles noch einmal kurz erhitzen, allerdings nicht zu lange, sonst fällt der Spinat zu sehr zusammen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun die Garnelen von jeder Seite etwa zwei Minuten scharf anbraten. Danach mit etwas Butter, Knoblauch und dem Zitronensaft aromatisieren, indem man alles in die Bratpfanne gibt und die Garnelen im Sud schwenkt. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten den Spinat mit Hilfe eines Servierringes auf den Teller geben. Die Garnelen oben auf setzen und den Rand mit der Parikacreme dekorieren.

Einkaufsliste

- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln (rot)
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Traubenkernöl
- Rauchsatz
- 8 Garnelen (Black Tiger)
- 20 Gramm Cashewkerne
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Reisessig
- 200 Gramm Babyspinat
- 20 Gramm Ingwer frisch
- 1/4 Teelöffel Muskatnuss
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer