

ZUTATEN

- 1 Römersalatkopf
- 1 rote Paprika
- 1 große Handvoll junger Erbsen
- 1 Schalotte
- 10 frische, große Garnelen ohne Schale
- Marinade: 1/2 TL Orangenv Pfeffer, Salz und Pfeffer nach belieben, 1/2 Knoblauchzehe (gerieben), 3 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker
- Dressing: 2 EL Olivenöl, 3 EL Weißweinessig, etwas Orangenzeste, 1 TL grober Senf, Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- Finish: Frisches Basilikum



ZUBEREITUNG

1. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die Garnelen min. 1/2 Stunde ziehen lassen.
2. Dressing vorbereiten, der Senf dient als Emulgator
3. Salat in mundgerechte Stücke teilen, Paprika Würfeln, Erbsen (kurz blanchieren) und feine Schalottenringe hinzugeben
4. Pfanne erhitzen, Garnelen kurz und heiß von beiden Seiten je 1 Minute anbraten.
5. Salat mit dem Dressing beträufeln, Garnelen auflegen und mit gezupftem Basilikum finalisieren.

Dazu passt: Frisches Baguette, zum Auftunken der Sauce

Dazu trinken wir: Roten Riesling, Kabinett, 2022



Garnelensalat mit Orangenv Pfeffer aus der Weingutsküche



2 Portionen



20 Minuten

"Wenn ich zum Augenblicke sage: Verweile doch, du bist so schön..."

Mit diesem Rezept feiern wir den Sommer und die Leichtigkeit. Natürlich gilt: #kabigehtimmer. Unser sommerlicher Salat mit Garnelen harmoniert einfach besonders schön. Die Sponti-Noten vom Wein finden ihre Ergänzung im zarten Orangenduft von Garnelen und Dressing. Ein Träumchen.

TIPP:

Wer variieren möchte, probiert es einmalgegrillten Jakobsmuscheln zu diesem Salat. Ein Hauch Vanille hebt die Scallops auf ein neues Level.