

SINGLE REZEPT



Black Tiger Crevetten auf schwarzen Beluga-Linsen

1 Person 5 Black Tiger Crevetten, geschält
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Ananas, Butter, Zucker

Knoblauch, gehackt
Chili, gehackt
Ingwer, gehackt
Sojasauce

50g schwarze Beluga-Linsen
Frühlingszwiebeln, geschnitten



SINGLE REZEPT

Serie Vier
59/70

von Andreas Altorfer

Black Tiger Crevetten auf schwarzen Beluga-Linsen

Crevetten würzen.

Linzen in 3 dl Wasser ca. 20 Min. garen. Nach 15 Min. Salz und Frühlingszwiebeln dazugeben. Abschütten. Ananasstücke braten, mit Zucker und Butter karamelisieren. Alles warmstellen.

Crevetten braten, Knoblauch, Chili und Ingwer dazugeben und mit Soja-sauce ablöschen. Anrichten: Linzen auf dem Teller verteilen, Ananas und Crevetten darauf legen. Die restliche Sauce über das Gericht verteilen. Servieren.

Tipp

Dieses Gericht kann auch kalt als Salat serviert werden.

Für dieses Gericht eignen sich alle Krustentiere.