

Riesengarnelen auf Tomatencoulis mit Pesto Genovese und Parmesanspänen

Rezeptur:

für 4 Personen

12 Garnelen, 4 mittl. Tomaten,
etwas Tomatenmark, 1
Schalotten, Zitronensaft, Salz und
weißer Pfeffer, Olivenöl,
Parmesan zum Hobeln



für das Pesto:

1/8 lt. Olivenöl, 1 kl.Stock Basilikum, 1 Zehe Knoblauch, 20gr. Pinienkerne, 20 gr. geriebenen Parmesan, Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle.

Herstellung:

Tomatencoulis:

Tomaten vom Strunk entfernen, und einritzen, Wasser erhitzen und Tomaten blanchieren, abziehen, in Würfel schneiden, Schalotten hacken, mit Olivenöl anschwitzen, Tomaten hinzugeben, etwas Tomatenmark und dann alles zum kochen bringen, abschmecken, zur Seite stellen

Pesto:

Basilikum abzupfen, geschälten Knoblauch, mit vorweg gerösteten Pinienkernen und dem Olivenöl in einen Mixer geben, mit Salz und weißen Pfeffer würzen und zu einer fast homogenen Masse mixen

Garnelen auf ein geöltes Blech verteilen, salzen und pfeffern und im Herd unter dem Grill garen, herausnehmen und mit der Zitrone beträufeln

Anrichteweise:

In die Mitte eines Flachen Tellers geben wir den Tomatencoulis, durch diesen Coulis ziehen wir einen Teelöffel voll Pesto, die drei Garnelen richten wir in der Mitte an und garnieren sie mit einer Blattspitze Basilikum und streuen ein wenig gehobelten Parmesan in den Teller. Mit Ciabatta servieren.

gekocht von **Markus Eckstein**

www.die-zuhause-kochschule.de

nach einem Rezept von Manfred Kusiek „rent a cook“,
Konrad-Fink-Straße 9 * 96052 Bamberg * 0951/420159