



Vorspeise oder Hauptgang

Scampi Mediterranée

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

je nach Grösse, 4 - 6 Scampi pro Person
2 grosse Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Peterli
1 Bund Schnittlauch
Gewürze (Pfeffer, Aromat)
1 Glas Fischfond (4-5 dl)
1 dl Olivenöl (1. Qualität, kalt gepresst)
50 g Butter

Zubereitung:

Scampi	schälen und den Darm entfernen
Scampi	würzen
Fischfond	In einer kleinen Pfanne um einen Drittel einreduzieren
Olivenöl, Butter, Zwiebeln	in Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln glasig dünsten, danach die Butter begeben
Scampi und einreduzierter Fischfond	die gewürzten Scampis dazugeben und garen. Nach einem kurzen Moment den einreduzierten Fischfond dazugeben.
Knoblauch, Peterli, Schnittlauch	den fein gehackten Knoblauch, Peterli und Schnittlauch kurz vor dem Servieren darunterziehen

Dazu passt Trockenreis oder ganz feine Spaghetti.