

Garnelen auf Spaghettoni mit „Schätze der Karibik“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger

Garnelen auf Spaghettini mit karibischem Pesto

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 40 Min. / Garzeit: 6 Min. / Ziehzeit: 60 Min.)



12 rohe Tiefseegarnelen mit Schale und Kopf, vorzugsweise frisch, 2 EL „Schätze der Karibik“, 3 EL Butter, 100 g Basilikumblätter, 2 EL Pinienkerne leicht geröstet, 1 EL Kokosflocken, 80 g Koriandergrün (frisch), 1 TL Knoblauch fein geschnitten, 1/2 TL Ingwer fein geschnitten, 1/2 TL Herbaria Kreuzkümmel gemahlen, 50 ml Kokosmilch, 2 TL Passionsfruchtsaft, 125 ml Olivenöl, 500 g Spaghettini, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle

Garnelen der Länge nach zu 2/3 einschneiden und aufklappen. Mit „Schätze der Karibik“ ordentlich einreiben und ca. 1 Stunde marinieren lassen.

Für das Pesto Koriandergrün und Basilikum in einem Mixer zerkleinern. Pinienkerne, Kokosflocken, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel dazugeben und nicht zu fein pürieren. Olivenöl, Kokosmilch und Passionsfruchtsaft hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghettini in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Butter erhitzen, Garnelen von beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten. Spaghettini in einem Sieb gut abtropfen lassen, in einer Schüssel mit Pesto vermischen. Garnelen dazugeben und sofort servieren.

