



# Kräuter-Garnelen

Rezept von V-ZUG AG



|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Zubereitung | 20 Min.                      |
| Garzeit     | 12 Min.                      |
| Portionen   | 4                            |
| Gerät       | ComhairSteamer V2000 ab 2021 |

Riesengarnelen mit Café-de-Paris

## Café-de-Paris

---

- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Olivenöl zum Dünsten
- 75 g weiche Butter
- 30 g gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Dill, Kerbel, Majoran, Petersilie, Salbei), gehackt
- 2 EL Senf
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale

## Garnelen

---

- 12 rohe Riesengarnelen-Schwänze (ca. 500 g), ohne Darm
- 10 Cherrytomaten, geviertelt

## Anrichten

---

- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten





## Café-de-Paris

---

Schalotte und Knoblauch in wenig Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten. Auskühlen lassen.  
Butter in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen cremig schlagen. Alle Zutaten begeben, vermischen.

## Garnelen

---

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.  
Garnelen und Tomaten/Paradeiser in eine Porzellanform legen. Café-de-Paris darauf verteilen.  
Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 12 Minuten garen.

## Anrichten

---

Kräuter-Garnelen mit Schnittlauch garnieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Heißluft mit Beschwaden (vor)heizen**  
**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**  
**Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 12 Min.**

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen  
Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 08.08.2025

