

RIESENKREVETTEN AUF SPINATSALAT VON JACKY DONATZ

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

440	g	Riesenkrevetten, geschält, 8-12er
40	g	Olivenöl und Butter zum sautieren
		Thymian gezupft, Salz, Pfeffer
240	g	Spinatsalat
40	g	Schalotten, gehackt
2	g	Knoblauch, gehackt
wenig		Chilistreifen
10	g	Streifen von getrockneten Tomaten
20	g	Meaux-Senf
100	g	Rotweinessig
280	g	Olivenöl (Aurum)
5	g	Salz
1	g	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20	g	Granatapfelkerne, zur Garnitur

Vorbereitung

- Riesenkrevetten über Nacht auftauen lassen.
- Schalotten-, Knoblauchwürfel, Chili- und Tomatenstreifen schneiden.
- Thymian zupfen.
- Spinat waschen und zupfen, Granatapfel ausbrechen.

Zubereitung

- Riesenkrevetten in Olivenöl (und Butter) sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ev. wenig Knoblauchwürfel und ein Thymianzweig dazugeben.
- Schalotten, Knoblauch, Chili, getrocknete Tomaten, Rotweinessig und Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Senf verrühren und den Spinatsalat damit anmachen, nachher auf dem Teller schön anrichten.
- Dann die Riesenkrevetten oben drauf anrichten.
- Granatapfelkerne darüber streuen.

Einen guten Appetit wünscht



Jacky Donatz, Gastgeber Sonnenberg Restaurant