

Garnelen in Orangen-Feigen-Senfsauce

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

100 g Butter
24 Garnelen
1 rote Paprikaschote
2 Stangen Porree

würfeln und kaltstellen
säubern
in feine Streifen schneiden
in schmale Ringe schneiden.

Garnelen 2-3 Minuten in 2 EL heißem Öl anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.

1 Knoblauchzehe
250 ml klare Gemüsebrühe
200 ml Orangensaft
2 EL Feigen-Senf
1 TL Estragon getrocknet

pressen und im Bratfett andünsten. Mit
und
ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
dazugeben und die kalten Butterwürfel dazugeben.
sowie die Garnelen und den Porree dazugeben und 5
Minuten darin erwärmen.

Dazu serviert man Baguette.