

Branzino e Gamberi in salsa cremosa

Thema: Gramue kocht in Südtirol
Saison: saisonloser Genuss
Besonderheit: Frischer Wolfsbarsch und frische Garnelen
Zu Beachten: semplicemente buono

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

- 2 Filets vom Wolfsbarsch (mit Haut)
- 6-10 Stk. Garnelen
- 1 Zucchini (klein)
- 150 g Cocktail-Tomaten
- 100 ml Prosecco
- 2 Schalotten
- 125 ml Rama Cremefine
- n.B. Öl
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Knoblauchpulver
- n.B. Zitrone
- n.B. Paprikapulver
- n.B. Mehl (zum mehlieren)
- ca. 150g Tagliolini



Zubereitung

Die Garnelen entdarmen und in einer Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprikapulver (nur eine Prise) über Nacht einlegen.

Für die Sauce die Schalotten würfelig schneiden und in etwas Öl anbraten. Danach den in Halbmonde geschnittenen Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Die halbierten Cocktail-Tomaten unterheben und mit dem Prosecco ablöschen. Kurz aufkochen und die Rama Cremefine dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken und solange köcheln, bis sich die Sauce etwas einreduziert hat und eine schöne sämige Konsistenz aufweist.

Den Wolfsbarsch auf der Hautseite einritzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf der Hautseite mehlieren. Die Garnelen gemeinsam mit dem Fisch (in der Ölmarinade von den Garnelen) scharf anbraten (den Fisch zuerst auf der Hautseite anbraten) und gemeinsam mit den Tagliolini und der cremigen Sauce servieren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit