

Zutaten

250 g Mehl Typ 405

1 gestrichener TL Salz

¼ Päckchen frische Hefe

ca. 175 ml lauwarmes Wasser

50 g getrocknete Tomaten, fein gehackt

1 EL kaltes Wasser/oder Eiweiß zum Bestreichen

Rosmarinzweige

Vorspeise

Rotgarnelen mit Weißbrot aus dem Tontopf

So wird’s gemacht:

1. Weißbrot aus dem Tontopf:
2. Mehl und die Tomaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Salz vermengen.
3. Hefe in der angegebenen Wassermenge auflösen und unter das Mehl rühren.
4. Den Teig mit der Küchenmaschine 5 Minuten kräftig durchrühren.
5. Den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Den Teig zu 6 gleichgroßen Kugeln formen.
7. Die Tontöpfe mit Backpapier auskleiden und die Teigrohlinge hineingeben.
8. Mit Eiweiß bestreichen und einen Rosmarinzweig mittig einstecken.
9. Dann bei 220 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten goldbraun backen.
10. Rotgarnelen:
11. Die Garnelen pulen und den Darm entfernen.
12. Vier schöne Garnelenköpfe aufbewahren.
13. Die übrigen Schalen und Köpfe in einem großen Topf mit

6 Tontöpfe (Blumentöpfe 6,5 cm Durchmesser)

Backpapier

16 Rotgarnelen mit Kopf

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

1 rote Chili

2 Knoblauchzehen

Saft von einer ½ Zitrone

Kochateliers Salz „Mehr für´s Meer“

4 kleine Tapas-Tonschalen

½ l Weißwein

200 g Butter

Rosmarin, Thymian und Chili für die Garnitur

4 Porzellanförmchen

Olivenöl anrösten.

14. Tomatenmark, Kräuter, Knoblauch und Chili hinzugeben und mit Weißwein aufgießen.
15. Die Butter hinzugeben und den Sud für 20 Minuten leicht köcheln lassen, anschließend abpassieren.
16. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
17. Jeweils einen Garnelenkopf mittig in das Tontöpfchen stellen und die gewürzten, rohen Garnelenschwänze außenherum platzieren.
18. Den Sud angießen, zwischen die Garnelenschwänze die Kräuter und Chili stecken, dann die Tontöpfchen im Ofen bei 200 Grad für 10-12 Minuten garen.