



Zutaten

- 8 Riesengarnelen
- Thymian
- Zitrone
- Olivenöl und Butter zum Braten
- 300 g Spinatsalat
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- 2 Granatäpfel
- 1 EL Cassisessig
- 1 TL Senf
- 5 EL Traubenkernöl

Hauptgang

Gebratene Riesengarnelen mit Spinatsalat und Granatapfel-Vinaigrette

Entdecken Sie unser Rezept für gebratene Riesengarnelen mit Spinatsalat und Granatapfel-Vinaigrette. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Garnelen pulen und den Darm entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze braten und würzen. Zum Schluss Thymian, Butter und Zitronensaft hinzufügen. Garnelen nochmals durchschwenken und servieren.
2. Den Spinatsalat putzen, waschen und trockenschleudern.
3. Die Granatäpfel halbieren und mit einem Kochlöffel die Kerne herausklopfen, dabei den Saft auffangen.
4. Den Senf mit dem Essig verrühren, dann das Traubenkernöl langsam einrühren. Zum Schluss zwei EL des Granatapfelsaftes hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Den Salat mit dem Dressing marinieren und die gerösteten Pinienkerne hinzugeben.
5. Den Salat auf einem Teller anrichten, die Riesengarnelen anlegen und die Granatapfelkerne verteilen.