



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Riesengarnelen mit Tomate und Rosmarin

Zutaten (2 Pers.):

10 Royal Greenland Riesengarnelen
2 enthäutete und entkernte Tomaten, gewürfelt
50 ml Fischfond
50 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 TL gehackte Fenchelsamen
Salz und grob gemahlener Zitronenpfeffer

Zubereitung:

Marinade:

Fischfond, Olivenöl, Tomate, Kräuter und Gewürze vermischen. Die Marinade über die Garnelen geben und diese zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und ca. zwei Minuten in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten.

Die restliche Marinade zufügen und alles zusammen einmal aufkochen lassen.

Die Garnelen anrichten und mit Reis und Baguette servieren.

Beilagen:

Reis und Baguette