

Garnelen mit Birnen-Kompott

Zutaten (für 4 Personen):

- 16 rohe Garnelen
- 2 Chilischoten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Schalotte
- 3 Birnen
- 4 Scheiben Ingwer
- ½ Vanille-Schote
- ¼ l Birnensaft
- 1 EL Butter
- etwas Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Birnen säubern, schälen und entkernen, dann in mittelgroße Würfel schneiden. Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. Den Birnensaft um die Hälfte einkochen lassen.

Butter in einen Topf geben und erhitzen. Birnen und Schalotten hineingeben und farblos anschwitzen. Dabei etwas Zucker hinzufügen. Den Birnensaft angießen, Ingwer, Knoblauch, 1 Chilischote und ½ Vanille-Schote hinzufügen. Die Birnen etwa 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft pikant abschmecken.

Von den Garnelen gegebenenfalls die Schalen und Därme entfernen. Die Garnelen bis zur Hälfte längs halbieren. Chilischote und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen etwa 1 Minute darin braten. Dabei salzen und pfeffern. Chili, Ingwer und Knoblauch dazugeben und alles nochmals 1-2 Minuten braten. Die Garnelen sollten noch schön knackig sein.

Lauwarmes Birnen-Kompott auf Teller geben. Darauf die Garnelen platzieren. Wer mag, kann noch gehackte Petersilie darüberstreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 15.12.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass / Bettina Tietjen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen