

GARNELEN IN ZITRONENBUTTER



2 Personen

by Lulus Küche



ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Chili klein schneiden.
2. Garnelen waschen und in Olivenöl mit Knoblauch und Chili 1-2min pro Seite braten. Salzen und pfeffern. Wieder aus der Pfanne nehmen.
3. Schalotte klein schneiden, Zitrone ausquetschen und die Schale abreiben. Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einkochen. Zitronensaft dazugeben.
4. Dill hacken. Kalte Butter einrühren, mit Abrieb, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
5. Garnelen in der Butter schwenken und auf dem Teller anrichten.

ZUTATEN

12 Garnelen
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Chilischote
50g Butter
1 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
1 kleine Schalotte
1 Schuss Weißwein
1 EL Dill

HINWEIS

Verwende unbedingt eine Bio-Zitrone, da sowohl Saft als auch Abrieb verwendet werden. Die ätherischen Öle in der Schale geben der Butter ihre besondere Frische.