

# Garnelen all'orange

## mit Orangenwürfel und Minze

### Primo für 2 Personen



#### Zutaten :

4 – 5 grosse Garnelen oder mittelgrosse Scampi oder Mazzancolle (Scampi-Art)

1 Orange

1 Minzblatt

Knoblauch

Peperoncini

1 Esslöffel Brühe

Olivenöl

#### Kochutensilien :

mittelgroße Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

Servierplatte

#### Zubereitung :

Schneide die Garnelen oder Scampi längs in zwei Hälften und entferne den Darm.

Schäle die Orange und schneide aus der Mitte 4 ca. 0,5 cm dicke Scheiben und lege 2 davon beiseite. Schneide aus den anderen beiden Scheiben Würfel.

Lege die Garnelen in die Pfanne und brate sie auf der Schnittseite bei mittlerer Hitze in 2 Esslöffel Olivenöl bis sie ein wenig Farbe bekommen. Drehe sie um und dünste sie an die 10 min nun kleiner Hitze auf der Schale zusammen mit einen kleinen Stück Knoblauch, ein wenig Peperoncini, 1 Esslöffel Brühe und 3 Esslöffel Saft von der restlichen Orange.

Setze je eine der Orangenscheiben auf einen Teller, schichte die Garnelenhälften schön darauf an, lege die Orangenwürfel oben auf, träufle den in der Pfanne gezogenen Saft darüber und dekoriere alles mit Streifen des zerschnittenen Minzblattes.

### **Attenzione :**

Diese Speise kann lauwarm oder kalt serviert werden. Also ist sie auch sehr gut vorzubereiten und das Anrichten kann auch erst erfolgen, kurz bevor die Gäste kommen. Reiche Weissbrot dazu.

### **Getränke :**

Ein trockener Spumante oder ein kräftiger Weisswein heben den Orangengeschmack hervorragend hervor.