

# Riesenkrevette

auf geschmolzene Tomate und Fenchel



Rezept für 4 Personen:

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| 8 Stck.                       | Riesenkrevetten  |
| 2                             | große Kartoffeln |
| 1                             | Zwiebel          |
| 2                             | Knoblauchzehen   |
| 1EL                           | Tomatenmark      |
| 1 Pack.                       | Cocktailtomaten  |
| Thymian, Rosmarin, Petersilie |                  |
| Salz, Zucker, Pfeffermühle    |                  |
| Zitronenschale, Olivenöl      |                  |

## Zubereitung:

Die Krevetten werden von der Schale befreit und der Darm wird entfernt. Dafür schneidet man leicht über den Rücken und zieht den schwarzen Faden heraus. Die Kartoffeln werden geschält, mit einem Zestenreißer lange Fäden gehobelt und diese in wenig Mehl gewendet. Dann wickelt man die Kartoffelfäden um die Krevette und gibt die Riesenkrevette in die heiße Pfanne mit Olivenöl und einer Knoblauchzehe. Die Krevetten werden von beiden Seiten für ca. 2 Minuten gebraten, gewürzt mit Salz und Pfeffermühle. Herausnehmen und auf ein Küchentrepp legen bevor sie angerichtet werden.

Für die geschmolzenen Tomaten, werden die kleinen Tomaten mit kochendem Wasser überbrüht für ca. 1 Minute. Sofort wieder in kaltem Wasser ablöschen und die Haut von der Tomate abziehen. Dann die Zwiebel und die Kräuter fein hacken.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in wenig Olivenöl anschwitzen und den Tomatenmark zugeben, ebenfalls die unbehandelte Zitronenschale. Die abgezogenen Tomaten zugeben und alles für ca. 2 Minuten kochen lassen. Würzen mit Salz, Zucker, Pfeffermühle und den gehakten Kräutern.

Der Fenchel wird vom Strunk befreit und in gleichmäßige Scheiben geschnitten. In einer Grillpfanne von beiden Seiten für ca. 5 Minuten grillen und würzen. Dann kann angerichtet werden. Da der Aufwand für die geschmolzenen Tomaten und den Fenchel am höchsten ist, empfiehlt es sich damit anzufangen. Die Krevetten können zwar vorbereitet werden, sollten aber kurz vor Fertigstellung erst gebraten werden