

angelfoods Rezepturen – MERRY CHRISTMAS

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SMOOTHIE — BIRNEN — ZIMT — SHRIMPS

Zutaten für Smoothie:

| | |
|------------|---|
| 1.5 dl | Prosecco / ODER Weisswein |
| 100 g | Prosciutto di Parma, fein gewürfelt |
| 1-2 Stk. | Birnen, gewürfelt |
| 2 Scheiben | Prosciutto di Parma, halbiert und frittiert (oder kross gebraten) |
| 2 dl | Gemüsefond oder starke Bouillon |
| 2 dl | Vollrahm |
| 50 g | kalte Butterwürfel |
| etwas | Salz, Pfeffer – je nach Belieben |

Zutaten für Zimt-Shrimps:

| | |
|----------|---|
| 4 Stk. | Tiger Prawns, geschält und entdarnt |
| 2-4 Stk. | Zimtstangen – je nach Grösse und Dicke |
| 1-2 Stk. | Birnen, geviertelt in Süsswein pochiert |
| 2 EL | Olivenöl |

ZUBEREITUNG

Tiger Prawns am Rücken entlang einschneiden, jeweils schwarzen Darm entfernen. Abbrausen und dann mit einem Holzspieß der Länge nach vorstechen.

Zimtstange in 4 Späne -oder eben je nach Grösse der Zimtstangen - teilen (abgesplitterte Reste beiseite legen). Entweder Shrimps mit Salz, Pfeffer würzen und heiss in der Bratpfanne anbraten und warmstellen oder direkt in der Pfanne vorsichtig mit der Zimtstange schon in dem Shrimp anbraten. Alternativ - Erst kurz vor dem servieren die Zimtstangen durchstechen und auf das Spiesschen gleich noch ein Stückchen Birne dazugeben..

Wild-Shrimps vorsichtig anbraten bis glasig – oder evtl. im Backofen bei ca. 100° 10-15 Minuten backen.

Die Prosciutto di Parma Scheiben (2 Stück) halbieren und in übrigem Olivenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

100g Prosciutto und Birnenstückchen fein würfeln und in einem Topf langsam andünsten. Mit Prosecco (oder Weisswein) ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zimtreste dazugeben. Gemüsefond und Vollrahm hinzufügen und weitere 15 Minuten schwach köcheln lassen. Mix evtl durch ein Sieb passieren – und Fett an der Oberfläche mit Küchenpapier aufsaugen, entfernen. Masse mit Butter schaumig aufmixen.

*Jeweils einen Zimtstab durch die Tiger Prawns / Wild-Shrimps stechen – und ein viertel Stück Birne dazugeben.

Smoothie in Gläser oder Schalen füllen, mit Prosciutto-Chips und *Shrimpspiesschen servieren. Evtl. noch etwas Milchschaum mit Zimt darübergerben. Wenn Sie nur eine kleine Vorspeise oder evtl. diese Kombination zum Apéro reichen – können Sie die Menge für den Smoothie auch reduzieren. **EN GUETE**©.