

Rezept Jean's Garnelen an kreolischer Sauce

Die kreolische Küche hat ihren Ursprung in den Südstaaten der USA. Sie ist auch in der Karibik weit verbreitet. Kreolisch steht dabei für offen, vielfältig und bunt. Und so ist auch die Küche.

Das Grundrezept habe ich vor 15 Jahren beim Koch der Wilken-Kantine in Ulm kennengelernt. Er war zuvor Koch auf der Sea Cloud gewesen und hat herrliche Gerichte gezaubert, die wir auch auf Messen wie der CeBIT unseren Kunden serviert haben.

Die Mengen hat er nie richtig verraten. Und so variere ich auch heute noch „Pi mal Daumen“, sowohl bei den Mengen als auch bei den Zutaten.

Ihr dürft also auch offen ausprobieren.

Ihr benötigt:

- 1 Packung Tiefkühlgarnelen, ohne Darm, gehäutet (aufgetaut)
- Öl zum anbraten
- Eventuell: Knoblauch, Ingwer, Petersilie

- Ketchup
- Honig
- Sojasauce
- Sambal Olek
- 1 Chilischote
- Rote und grüne Paprika
- Essiggurken (sehr klein geschnitten)
- Ananaspüree (etwa eine viertel bis eine halbe frische Ananas püriert)
- Salz
- gemahlene Zimt
- gemahlene Ingwer
- Kreuzkümmel
- Bunter Pfeffer

Und so geht es:

- Erst alle Zutaten sehr kleinschneiden und/oder in der Küchenmaschine häckseln
Es soll eine dickflüssige Paste werden.
- Mehrfach abschmecken.
- Wenn die Sauce frisch, fruchtig und leicht scharf schmeckt, ab in den Kühlschrank.

- Dann die aufgetauten Garnelen von beiden Seiten in Öl anbraten. Nicht zu lange!
Meist reicht 1 Minute!
- Wer will, kann auch noch etwas Knoblauch, Ingwer und Petersilie mit anbraten.

Die Garnelen auf einem Teller servieren. Ein großer Klecks der Sauce nebendran zum eintunken!

Guten Appetit

Wolfgang Grandjean