



Gekochte Garnelen in einer Zitrusfrucht-Vinaigrette

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Bio Gourmet Garnelen **von Escal**

oder

500 g White Tiger Garnelen **von Escal**, gekocht

Chorizo Salami, je nach Ihrem Geschmack

4 EL Olivenöl

80 cl Orangensaft

2 TL Balsamico Essig

2 Orangen zest

Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Orangensaft bei schwacher Hitze in einer Pfanne kochen.
2. Das Olivenöl mit dem Balsamico Essig, dem Orangensaft und dem Orangen zest vermischen.
3. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Mischung auf den Garnelen verteilen.
5. Den Chorizo in feine Scheiben schneiden und bei 200°C für sechs Minuten in den Ofen schieben. Anschließend abkühlen lassen.
6. Die Garnelen in ein Glasgefäß geben und mit Rucola verzieren. Anschließend die Garnelen mit den knackigen Chorizo Scheiben servieren.