



King Prawns mit Orangen Sauce

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

400 g Gourmet King Prawns **von Escal**, easy-peel

4 EL Weinbrand

4 Eigelb

4 Orangen

40 g Butter

1/2 Liter Sahne

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die aufgetauten und mit Küchentuch abgetupften Garnelen in einer Pfanne mit Butter ca. 2-3 Minuten anbraten.
2. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Den Fond in der Pfanne mit 4 EL Weinbrand aufkochen lassen.
4. Mit ½ Liter Sahne, 4 Eigelb und dem Saft von 4 Orangen verrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 5 Min. ziehen lassen.
6. Die Sauce über die King Prawns gießen und mit Orangenscheiben garnieren.
7. Mit Butterreis servieren.