

Gambas auf Caponata mit Weißwein - Honig Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Probieren Sie auch gern neue Rezepte? Dieses sollten Sie versuchen!

Zutaten

- Für die Caponata:
- 12 - 16 Gambas (nach Größe) ohne Darm und Schale
- (Schwanz dran lassen)
- 2 kleine grüne Paprikaschoten, geputzt, entkernt, gewürfelt
- 2 kleine gelbe Paprikaschoten, geputzt, entkernt, gewürfelt
- 100 g Staudensellerie, gewürfelt
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, gewürfelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 50 g Kapern, grob gehackt
- 1 El Rotweinessig
- 20 g Zucker
- Für die Weißwein Honig Sauce:
- 40 g Honig
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Weißweinessig
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Etwas frischer Salbei

Zubereitungsart

Schritt1

Die Weißwein Honig Sauce:

Schritt2

Alle Zutaten "dicklich" auf die benötigte Menge einkochen, kalt stellen.

Schritt3

Die Caponata:

Schritt4

Die Schalotten in 2 - 3 El Olivenöl kurz anschwitzen, den Zucker dazu geben und mit dem Rotwein Essig ablöschen.

Schritt5

Das gewürfelte Gemüse zugeben, kurz einmal "aufstoßen" lassen, salzen, pfeffern.

Schritt6

Die Kapern und die gerösteten Pinienkerne unterheben.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die gewürzten Gambas bei mittlerer Hitze in Olivenöl von jeder Seite ca. 1 min. braten.

Schritt8

Die Pfanne zurückziehen und mit der "Resthitze" glasig durchziehen" lassen.

Schritt9

Keinesfalls zu trocken braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Caponata "mittig" auf einem Vorspeisen Teller geben und die Gambas dekorativ aufstellen.

Schritt12

Die Sirup ähnliche Weißwein Honig Sauce drum herum geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gambas-auf-caponata-mit-weisswein-honig-sauce/>