



Garnelen auf Mini - Pak Choi mit Zitronengras Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Warum nicht einmal eine warme, asiatische Vorspeise?

Zutaten

- 300 g geschälte Garnelen ohne Kopf, gewaschen
- 250 g Mini - Pak Choi, geputzt, gewaschen
- Für den Dressing:
- 1 Stängel Zitronengras
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 El frischer Koriander, gehackt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 4 El Honig
- 6 El Sesam, - Erdnuss - oder auch Olivenöl
- 6 El Weinessig
- 1 El Soja Sauce
- 4 El Austern Sauce aus dem Asia Handel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Das Zitronengras drücken und in Stücke schneiden, mit dem Koriander, dem Zitronenabrieb, Chili Würfelchen und dem Knoblauch mischen.

Schritt3

Essig, Honig, Soja Sauce, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zufügen, verrühren, abschmecken,

Schritt4

Alles etwas lauwarm erhitzen, 10 min. "ausziehen" lassen, dann durch ein Küchensieb passieren.

Schritt5

Die Garnelen mit etwas von der Marinade übergießen, einlegen, ca. 30 min. marinieren, den Rest verwahren. (wird noch für den Pak Choi gebraucht)

Schritt6

Die Mini - Pak Choi waschen, ablaufen lassen und in der Länge halbieren. In einen flachen Topf setzen, mit wenig Salzwasser, 5 - 6 min. bei geschlossenem Deckel "bissfest" dünsten.

Schritt7

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kalt abschrecken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, mit dem restlichen Dressing mengen.

Schritt8

Die marinierten Garnelen bei mittlerer Hitze 1 min. von jeder Seite braten, bis die rosa Farbe hervor tritt.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze saftig, glasig zu Ende garen, keinesfalls übergaren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Garnelen nunmehr auf Pal Choi anrichten und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-auf-mini-pak-choi-mit-zitronengras-dressing/>