



Garnelen im Orangen Chili Mantel auf kleinem Ratatouille

- **Portionen:** 6-12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-12', 'yield' : " " });
```

Als warmer Teil eines Steh-Buffett oder als kleine, warme Vorspeise zu reichen.

Zutaten

- Für die Garnelen:
- 12 küchenfertig, ausgebrochene Riesengarnelen ohne Darm
- 2 El Speisestärke
- 80 g Panko, ersatzweise Mide Pain aus frisch geriebenem Toastbrot ohne Rinde
- 2 Stück leicht angeschlagene Eiweiß
- 1 besonders fein geschnittene Chilischote
- Abrieb einer ungespritzten Orange
- 1 Tl Zucker
- Etwas Meersalz
- Butterschmalz zum ausbacken
- Für das Ratatouille:
- 1 kleine, rote Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine, grüne Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 2 - 3 fein geschnittene Schalotten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
- 1 El
- Etwas glatte, gehackte Petersilie
- 2 frische Thymianzweige
- 1 El guter Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili
- 1 - 2 Tropfen Balsamico
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ratatouille

Schritt2

Die geputzten und geviertelten Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Die Schalotten mit dem Knoblauch und dem Thymian glasig anschwitzen und den Paprika dazu geben. 2 - 3 min. leise zusammen schoren, salzen pfeffern, Balsamico und Ketsup dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Die Thymianzweige wieder heraus nehmen, die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt5

Die Garnelen:

Schritt6

Das "Panko" oder "Mide Pain" zunächst mit dem sehr fein geschnittenen Chili, 1 Tl Zucker und dem Orangenabrieb mischen.

Schritt7

Die Garnelen auf Küchenkrepp abtupfen, salzen und pfeffern und in der Speisestärke wälzen, Durch das „angeschlagenen Eiweiß“ ziehen und im Brot wälzen, etwas andrücken.

Schritt8

In heißem Butterschmalz ca. 2 min. von jeder Seit goldbraun heraus braten, glasig lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf dem Ratatouille in kleinen Portionen für den Stehempfang auf Tellern anrichten oder

Schritt11

3 Garnelen pro Person als kleine, warme Vorspeise reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** garnelen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-im-orangen-chili-mantel-auf-kleinem-ratatouille/>