

Scampi
„Orientalisch“

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
1 TL, gehäuft Zimt
1 TL, gehäuft Paprikapulver, edelsüß
1 TL, gehäuft Kardamom
1 TL, gehäuft Koriander
1 TL, gehäuft Ingwer fein gehackt
200 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen fein gehackt
Wer es gern scharf liebt, kann etwas Chili in die Marinade mischen.

Zubereitung:

Öl in einer Stielpfanne erwärmen, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen, in eine Schüssel umleeren, abkühlen lassen. Restliche Zutaten unterrühren.
Scampi schälen, Darm entfernen, in die Marinade legen, zugedeckt im Kühlschrank 4 Stunden ruhen lassen.
Pfanne erwärmen (ohne Öl), Scampi beidseitig je 1 Minute anbraten um im verheiztem Rohr 5 Minuten fertigbraten.
Dazu würde passen:
Baguette, Risotto, diverse Nudel oder Salate.