

Garnelen und Muscheln in Senf-Wasabi-Sauce



Garnelen und Muscheln mit Senf-Wasabi-Sauce auf Basmatireis angerichtet und mit Schnittlauch garniert

Garnelen mit Muscheln – in einer Sauce mit Senf, Wasabi und Sahne auf Basmatireis. Mit Wasabi habe ich bisher nicht gekocht, aber es schmeckt lecker. Das Wasabi ist kräftig, würzig und scharf und gibt der Sauce einen kräftigen Geschmack.

Zutaten (für 2 Person):

- 250 g Garnelenschwänze
- 250 g Muscheln
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Wasabi
- 2 TL Senf

- 200 ml Sahne
- 100 ml Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- Koriander
- Butter

- 2 Tassen Basmatireis

- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Als erstes den Basmatireis garen. 2 Tassen Reis mit 6 Tassen Wasser und Salz in einem Topf aufsetzen. Aufkochen, vom Herd nehmen und noch 10–20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.



Garnelenschwänze und Muscheln



Garnelen und Muscheln mit Gemüse in der Pfanne

Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Garnelenschwänze und Muscheln unter fließendem Wasser waschen. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Garnelenschwänze, Muscheln und Gemüse hineingeben und 5 Minuten bei zugedecktem Topf köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen.



Wasabi-Pulver und -Paste

Währenddessen 2 Teelöffel Wasabipulver mit 6 Teelöffel Wasser anmischen und eine Paste daraus machen. Die Sahne in einer kleinen Pfanne erhitzen, Wasabipaste und Senf hinzugeben, einige Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce zu den Garnelenschwänzen und Muscheln hinzugeben und mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Basmatireis auf zwei großen Tellern anrichten, die Garnelenschwänze und Muscheln mit viel Sauce daraufgeben und mit kleingeschnittenem, frischem Schnittlauch garnieren.