

Garnelenschwänze mit Tomaten-Reis in Rosmarin-Weißweinsauce



Sehr schmackhaft und aromatisch

Dies ist ein wirklich sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht mit Meeresfrüchten.

Da mir neulich der Reis mit den Cherry-Dattel-Tomaten gut gelungen ist und mir gut geschmeckt hat, bereite ich ihn wieder als Beilage zu diesem Gericht zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 450 g Garnelenschwänze
- 2 große Zweige Rosmarin
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Reis
- 12 Cherry-Dattel-Tomaten

Zubereitungszeit: 10 Min.

Blättchen von den Rosmarin-Zweigen zupfen und kleinwiegen.

Tomaten grob zerkleinern. 2 Tassen Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Reis und Tomaten hinzugeben und zugedeckt 5 Minuten garen. Dann nur noch 5 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen. Zuerst Rosmarin hineingeben und kurz anbraten. Dann Garnelenschwänze hineingeben und mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Salzen und pfeffern. Sauce auf etwa ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Tomaten-Reis auf dem Boden zweier tiefer Teller verteilen. Garnelen jeweils in der Mitte der Teller aufhäufen. Sauce außen um die Garnelen herum auf den Reis geben. Servieren.