

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Vanille-Garnelen

Zutaten für 4 Personen:	
1 Chilischote	2 EL Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe	Salz
1 Vanilleschote	12 große Garnelen
Limettenschale	Olivenöl

### Zubereitung:

Zuerst machen wir mal eine leckere Vanillebutter.

Hierfür hacken Sie 1 rote Chilischote und eine Knoblauchzehe fein, kratzen das Mark aus einer Bourbon Vanilleschote, vermischen Chili, Knoblauch und Vanille mit weicher Butter.

Würzen Sie die Butter mit etwas geriebener Limettenschale und Salz.

Wir brauchen die Butter gleich etwas „stabiler“ dafür geben Sie einfach etwas Semmelbrösel rein.

Braten Sie Garnelen, können ruhig die richtig großen sein, die haben so 90-100 g in einer großen Pfanne in Olivenöl. Die Garnelen leicht mit Salz würzen.

Jetzt in eine Auflaufform legen.

Die Vanillebutter in Löffeln drüber geben und paar Minuten im Backofen schmelzen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer