

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
Die Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

## 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.