



STEINPILZE MIT GEBRATENEN ROTEN GARNELEN, ROSÉ-SEKT, SELLERIE UND ZITRONENGRAS

Categoria: Konturen **Tempo di preparazione:** 30 Minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 350 g geputzte Steinpilze
- ½ Glas trockener Weißwein
- 600 g rote Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Glas Rosé-Sekt
- 1 Stange Staudensellerie
- Saft von ½ Zitrone
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- Salz, zum Abschmecken
- Pfeffer, nach Belieben
- ein paar Salbeiblätter (optional), zum Garnieren

Hier vereinen sich Meer und Wald, um Ihren Gaumen zu erfreuen. Der Rosé-Schaumwein bringt Harmonie in das Gericht und die zitronige Note des Zitronengrases wird Ihren Gaumen verführen.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in nativem Olivenöl extra und dem Weißwein anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer anderen Pfanne die roten Garnelen in nativem Olivenöl extra mit dem Knoblauch anbraten.

Wenn sie fast gar sind, den Sekt dazugeben und verdampfen lassen.

Die Selleriestange und den Zitronensaft in einen Mixer geben und pulsieren; die Sauce auf den Tellern verteilen.

Zuerst die Steinpilze, dann die roten Garnelen anrichten und nach Belieben mit ein paar frittierten Salbeiblättern garnieren. Guten Appetit!

