

Hauptgang

Riesencrevetten mit Sesam

Gamberoni al sesamo



Zutaten für 4 Personen

- 3 - 4 mittelgrosse Kartoffeln
- 16 Riesencrevetten
- 2 rote Paprika
- Sesam
- Petersilie
- Olivenöl extra vergine
- Balsamico Bianco Würzessig, z.B. BalsamOro
- Salz und Pfeffer

Zeitbedarf: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in mitteldicke Scheiben schneiden und ca. zehn Minuten in kaltes Wasser legen.

Die Paprika waschen, Samen entfernen und in Streifen schneiden.

Einen grosszügigen Schuss Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Paprika ca. 15. Minuten braten. Mit etwas Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgiessen, gut trocknen und von beiden Seiten mit genügend Öl braten. Je dünner die Scheiben sind, desto weniger Zeit wird nötig sein.

Die Riesencrevetten waschen (Kopf, Schale und den schwarzen Faden entfernen) und in Sesam tuachen.

Einige Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, die Paprikastreifen warm stellen und in der selben Bratpfanne die Riesencrevetten kurz braten.

Zum Anrichten die Kartoffeln auf das Teller legen. Anschliessend die Paprikastreifen und die Riesencrevetten beifügen.

Das Teller nach belieben mit Petersilie, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Balsamico Bianco Würzessig aufpeppen und servieren.