

## Garnelen im Lauchmantel

Zutaten für 4 Personen:

800 g blanchierte Garnelen  
2 Stangen Lauch  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 Knoblauchzehen  
½ Bund Petersilie  
1 EL Honig  
Saft von einer Zitrone  
4 EL trockener Weißwein  
4 EL Sesamöl  
1 TL Erdnussmus

### Zubereitung

Die Garnelen auftauen und trockentupfen.

Den Lauch putzen, der Länge nach einschneiden und gründlich waschen. 8 schöne Blätter ablösen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Marinade den Knoblauch fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Den Knoblauch und die Petersilie mit Honig, Zitronensaft, Weißwein, Erdnussmus und 3 EL Sesamöl verrühren, dann mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Garnelen in der Marinade etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und kurz abtropfen lassen. Mit je einem Lauchblatt umwickeln und einem Zahnstocher feststecken.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin rundherum etwa 5 Minuten braten. Mit gehackter Petersilie bestreuen, herausnehmen und nach Belieben anrichten.

*Unsere Weinempfehlung:*  
Ein Rosé von Schneider.

**Guten Appetit!**