

Vorspeisen Fisch

SCHARFE SHRIMPS

8 rohe Shrimps	Die Shrimps säubern und in der Mitte teilen, dabei jedoch das Schwanzende ca. 2 cm zusammen lassen.
1 Teel. Sesamöl	(So drehen sich die Shrimps bei Erhitzen schön zusammen.)
1/2 Teel. Knoblauch	Die Pfanne auf mittlere Temperatur aufheizen und die Shrimps zusammen mit dem Knoblauch, Ingwer und Sambal-Olek für ca. 3 min braten, dabei wenden.
1/2 Teel. Ingwer	
1/4 Teel. Sambal Olek	
2 El. Noilly Prat	Mit ca. 2 Eßl Noilly Prat ablöschen und für ca. 1 min weitergaren.
2 Frühlinaszwiebeln	

Die Shrimps passen sehr gut zu einem Salat. z. B. Asiatischer Gurkensalat