



Paolo's herbstliche
Gaumenfreude



Förde Garnelen auf Cannellini Bohnen-Salbei-Creme

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Förde Garnelen
400 g	weiße Bohnen aus der Dose
8 Scheiben	Baguettebrot vom Vortag
1/2	Zwiebel, gehackt
8	Knoblauchzehen
4	frische Salbeiblätter
3 Zweige	Rosmarin
etwas	Bohnenkraut
2 cl	Brandy
0,2 l	trockener Weißwein
	Gemüsebrühe
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Garnelen:

Köpfe von Garnelen trennen, entdarmen und bis zur Schwanzspitze schälen. Die Garnelen am Rücken ca. 2 cm bis zum Kopfansatz aufschneiden (Schmetterlingsschnitt).

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, ungeschälte Knoblauchzehen eingedrückt in die Pfanne geben und mit den Garnelen unter ständigem Rühren anschwitzen, bis sich die Garnelen rötlich färben. Mit Brandy und Weißwein ablöschen.

Baguettescheiben in etwas Olivenöl und Rosmarin von beiden Seiten goldgelb toasten, salzen und pfeffern.

Bohnen-Salbei-Creme:

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Bohnen dazugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Salbeiblätter und frisch gemahlene schwarze Pfeffer hinzufügen.

Ca. fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend pürieren; ist die Creme zu dick, einfach noch etwas Brühe nachgießen und erneut pürieren.

Tipp:

Bohnen-Salbei-Creme mit etwas Olivenöl anrichten.