

## Asia-Garnelen

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stängel Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
  - Salz
  - Pfefferkörner
  - Chilischoten
- Zitronenmelisse
- Koreandergrün
- 4 Portionen Shrimps (Riesengarnelen)
- 4 Portionen Gemüse (Champignons, Tomaten)
  - 2 Eßl. Öl
- Balsamico Essig



### Zubereitung:

1. Zitronengras waschen und schräg schneiden. Knoblauch abziehen und grob hacken.
2. Knoblauch, Salz und Pfefferkörner in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Chilischoten putzen, Zitronenmelisse und Koreandergrün waschen und alles in Streifen schneiden.
3. Shrimps kalt abspülen und Schalenreste entfernen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten in Würfel schneiden.
4. Einen Topf mit 2 Eßl. Öl erhitzen und die Shrimps darin beidseitig leicht anbräunen. Champignonscheiben und Tomatenwürfel zugeben und 10 Minuten leise kochen lassen. Nach Bedarf noch wenig Wasser zugießen.
5. Alle Gewürze und Kräuter einrühren und mit Essig abrunden.

Als Beilagen passen Basmati- oder Jasminreis.

Mein **Weinvorschlag** wäre, ganz Markgräfler-typisch, ein Gutedel. Denn man wundert sich so manches Mal, wie dieser mit verschiedensten Speisen harmoniert. Außerdem erzähle ich ihnen sicher nichts Neues, wenn ich sage, daß er seit eh und je als Vesperwein zu deftigen Speisen mundet. Warum also nicht auch einmal zu einem gut gewürzten asiatischen Gericht!?