

Riesengarnelen im Teigmantel

Feuilletés aux langoustines



Zutaten für sechs Personen:

3 große Riesengarnelen (TK)
1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 300 g)
3-4 EL provenzalische Sauce (siehe Rezept "Thunfisch in provenzalischer Sauce") oder Sauce créole (siehe Grundrezepte)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
1/2 EL Olivenöl
1 Eigelb
1 EL Wasser

1. Riesengarnelen schonend auftauen, schälen und entdarmen. Längs in zwei Hälften schneiden, waschen und gut trocknen.
2. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence würzen und in Olivenöl auf beiden Seiten braten, bis sie gerade nicht mehr glasig sind. Nicht zu lange braten!
3. Blätterteig ausrollen und sechs Stücke von ca. 15 x 12 cm abschneiden. Stücke hälftig mit Sauce bestreichen, je eine gebratene Garnelenhälfte auflegen und jeweils einzeln einschlagen. Ränder mit einer Gabel festdrücken. Mit Eigelb

bestreichen, das mit etwas Wasser verdünnt wurde.

4. Im auf 220° vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene auf Backpapier backen. Gegen Ende nachsehen, ob sie nicht schon zu dunkel werden.

Hinweise:

Der Blätterteig dominiert etwas im Geschmack. Aber: dadurch braucht man nur 1 Riesengarnele pro zwei Personen als Vorspeise, z.B. in Verbindung mit einem gemischten Salat. Außerdem lässt sich das alles ganz gut vorbereiten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023