

Bavette vicino al paradiso



(2 Personen)

200 g Bavette

225 g King Prawns, geschält

Olivenöl

1 Stange Lauch in feinen Streifen

1/2 Peperono, rot, in feinen Streifen

8 Kirschtomaten

Lauch und Paprika vorher blanchieren

2 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer

1 Peperoncino, rot

1 El Koriander, fein gehackt

Olivenöl

Zubereitung:

Zuerst den in feinste Streifen geschnittenen Lauch 5 min blanchieren - nach 3 min die Paprikastreifen zufügen. Abgiessen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit etwas Olivenöl vermischen, damit der Lauch nicht so klumpen kann.

Währenddessen Knoblauch, Ingwer und Peperoncino in feine Würfel schneiden.

Pasta 6-7 min kochendem Salzwasser garen, abgiessen, warmhalten.

King Prawns 3 min in heissem Olivenöl anbraten, wenden, Knoblauch, Peperoncino und Ingwer zugeben, Kirschtomaten zufügen und alles zusammen weitere 3 min bei etwas schwächerer Hitze braten.

Bavette mit den Lauch- und Paprikastreifen zu den Garnelen in die Pfanne geben, noch einmal kurz erhitzen und sofort auf vorgewärmten Tellern verteilen.