

Peter Zähringer, Ringhotel am Münster, Breisach

## Gebratene Riesengarnelen mit Traubenkernnudeln

Für 4 Personen

### Zutaten:

24 Riesengarnelen  
4 Knoblauchzehen  
4 TL Rosmarin  
1 EL Vitis-Traubenkernsenf  
6 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
48 Zuckerschoten  
250 Gramm Vitis-Traubenkernnudeln  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Riesengarnelen von der Schale befreien und den Darm entfernen (unter fließendem Wasser). Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Rosmarin vom Stängel zupfen und mit Knoblauch, Vitis-Traubenkernsenf und Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl mischen.

Den Längsfaden der Zuckerschoten abziehen und sie dann 3 - 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Währenddessen die Vitis-Traubenkernnudeln al dente kochen.

Die Riesengarnelen in eine heiße Pfanne geben und von allen Seiten gut anbraten. Anschließend mit der Rosmarin-Knoblauch-Traubenkernöl-Mischung marinieren.

Jetzt werden die Nudeln und die Zuckerschoten auf einem heißen, flachen Teller angerichtet und die marinierten Riesengarnelen kreisförmig um die Nudeln herum verteilt. Zum Schluss das Ganze noch mit einem kleinen Rosmarinzweig garnieren.