

Mandel-Basilikum-Crevetten auf Blattspinat

4-Personen

Zutaten Spinatsalat:

200	-	gr junger Spinat
40	-	gr Parmesan am Stück
2	-	EL Weissweinessig
1	-	EL Zitronensaft
2	-	EL Gemüsebouillon
1	-	TL Salz
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
7	-	EL Olivenoel
2	-	EL geriebener Parmesan

Zutaten Riesencrevetten:

12-16	-	Riesencrevetten
1	-	Bund Basilikum
4	-	EL Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2-3	-	Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Spinat waschen und allenfalls unschöne Blätter entfernen, die langen Stiele abzupfen.

Sehr gut abtropfen lassen.

Mit einem Sparschäler den Parmesan in Späne schneiden.

Für die Sauce Essig, Zitronensaft, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenoel

Und zuletzt den geriebenen Parmesan beifügen.

Die Riesencrevetten wenn nötig aus der Schale lösen. Am Rücken der Länge nach einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Riesencrevetten kurz kalt abspülen und dann auf Küchenpapier trockentupfen.

Die Basilikumblätter von den Zweigen tupfen und fein hacken.

Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Oel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 2-Minuten braten; nach dem Wenden, also nach halber Bratzeit, das Basilikum und die Mandelblättchen darüber streuen und mitbraten.

Gleichzeitig den Spinat mit der Sauce mischen, auf der einen Tellerhälfte jedes Tellers anrichten und die Parmesanspäne darübergeben.

Auf der anderen Tellerhälfte die Riesencrevetten anrichten und die verbliebenen Mandeln in der Pfanne mitsamt Brat-Oel darübergießen .

Sofort servieren.