

Riesengarnelen im Speckmantel auf Camembert-Toast

4-Personen

Zutaten:

2	-	EL Butter
4	-	Scheiben Toastbrot
20	-	gr Baumnusskerne
4	-	Zweige frischer Thymian
200	-	gr Rahm-Camembert (z.B. Caprice de Dieux)
8	-	Riesengarnelen
1	-	TL Currypulver
1	-	Messerspitze Cayennepfeffer
2	-	EL Olivenoel
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	TL Sojasauce
16	-	Tranchen Rohess-Kräuterspeck



Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen. Die Toastbrotsscheiben darin nur auf einer Seite goldbraun rösten. Die Brotscheiben halbieren, so dass je 2-Dreiecke entstehen. In eine ausgebutterte Gratinform oder auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen.

Die Baumnüsse hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Den Camembert in Scheiben schneiden und jedes Toastdreieck auf der gerösteten Seite mit 1-2 Käsescheiben belegen. Die Baumnüsse in den Käse drücken.

Den Ofen auf 220-Grad vorheizen.

Die Riesengarnelen wenn nötig aus der Schale brechen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Riesengarnelen kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Currypulver, Cayennepfeffer, Olivenoel, Salz, Pfeffer, Sojasauce und Thymian mischen und die Garnelen damit bestreichen.

Dann jede Riesengarnellette mit 2-Specktranchen umwickeln und auf ein Toastbrot setzen.

Die Riesengarnellettentoasts im 220-Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 8-10 Minuten backen.