

Scampi-Ragout mit Kaiserschoten

Zutaten für 4 Personen:

200 g Wildreis-Mischung
Salz
200 ml. Weißwein
200 g Sahne
400 ml Fischfond
Cayennepfeffer
4 Lauchzwiebeln
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Speisestärke
500 g Tiefgefrorene Scampi
100 g Tiefgefrorene Zuckerschoten
Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Reis in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen.
Den Weißwein und Fischfond in einem Topf etwa 5 Minuten einkochen lassen. Sahne zugießen, nochmals ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Die Speisestärke mit 1. EL Wasser glatt rühren, die Soße damit binden.
Die Lauchzwiebel schräg in Stücke schneiden und zusammen mit den Scampi in der Soße 3 Minuten köcheln lassen. Zuckerschoten zugeben und weitere zwei Minuten kochen.
Scampi-Ragout mit Wildreis-Mischung anrichten und mit Kerbel garnieren.

Getränk: Weißwein (Chapli)

Gutes Gelingen und guten Appetit