

## Raclette mit Honig-Garnelen auf gerösteten Kartoffelwürfeln und Tomaten-Limetten-Butter







Zubereitungszeit 30min



## Zutaten

für 4 Portionen

Garnelen roh, tiefgefroren	600 g
Butter	70 g
Schalotten	1 St.
Tomatenmark	1 EL
Bio Limetten	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kartoffeln, festkochend	500 g
Olivenöl	5 EL
Honig	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, feine Reibe, Schneebesen, Zitruspresse, SILVERCREST Raclette-Gerät, Raclette-Pfännchen

- 1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Butter ggf. aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie nicht ganz hart ist.
- 2. 1 Schalotte schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit 70 g weicher Butter und 1 EL Tomatenmark in eine kleine Schüssel geben. Limette waschen, etwas Schale auf einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Etwa 1 TL Limettenschale und 2 TL Saft zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebesen cremig verrühren.
- 3. Einen Topf mit 500 ml Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und im kochenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest vorgaren. Abgießen und gut abtropfen lassen.
- 4. Kartoffelwürfel entweder in 2 EL Olivenöl auf der Grillplatte des Raclette-Grills oder alternativ in der Heißluftfritteuse bei 200 °C ca. 15 Min. goldbraun rösten. Dabei mehrfach wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Garnelen schälen und trocken tupfen. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl, 2 EL Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren, Garnelen zugeben und gut vermischen. Garnelen entweder direkt auf dem Raclette-Grill oder alternativ in einer heißen großen Pfanne ca.

1–2 Min. rundum scharf anbraten.

## 6. Für jedes Pfännchen:

Eine Schicht geröstete Kartoffelwürfel hineingeben und 3 angebratene Garnelen darauflegen. Tomaten-Limetten-Butter in kleinen Klecksen darüber verteilen und anschließend im Raclette gratinieren, bis die Butter leicht brutzelt und die Oberfläche goldig glänzt.

Guten Appetit!

Kaloriengehalt	444 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g