



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



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

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!

Nährwerte (pro Portion)

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