

## Scampi in Proseccosauce mit glasierten Tomaten

**Für 4 Personen als Vorspeise: Für 2 Personen als Hauptgericht**

1 kg Scampi/Kaisergranat in der Schale tiefgekühlt (**gibt's bei mir**),  
60 g gehackte Schalotten oder Zwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen,  
1 Fl. Prosecco, (**gibt's bei mir**), 50ml Sahne, 2 Essl. Butter, (ca. 30g) Salz und Pfeffer aus der Mühle  
12 Kleine Cocktailtomaten, 1 Eßlöffel Zucker  
20g Krebsbutter (**gibt's bei mir**),

Zur Dekoration:

4 Stängel Blattpetersilie

Scampi auftauen lassen (Geht auch unter lauwarmen Wasser)

Den Schwanz der Scampi am Kopf abdrehen, die schwarze Blutbahn im Kopf unter fließendem Wasser leicht ausdrücken. Je Person 1 Scampi ganz lassen. ( Für die Dekoration)

Die Schwänze mit einer kleinen Schere an der Bauch Seite einschneiden und das Fleisch auslösen,

Bei den ganzen Scampi gleich vorgehen und ganz vorsichtig das Fleisch auslösen, so wenig wie möglich zerschneiden.

Schalotten und die Hälfte vom Knoblauch vorsichtig in 1 Eß. Butter andünsten. Prosecco dazugeben und kräftig aufkochen lassen. Die Karkassen (Schalen) dazugeben.

Die Dekorations Scampi nur oben drauf legen. Deckel drauf, und alles 45 Minuten einköcheln lassen. Nach ca, 5 Minuten allerdings die Dekorations-Scampi rausnehmen!

In der Zwischenzeit, das Scampi Fleisch abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen!

Die Tomaten einritzen und mit heißen Wasser überbrühen. Haut abziehen

Das Safranrisotto zubereiten ( Mein extra Rezept )

Teller bei 100°crad im Backofen warm stellen!

Nach 45 Min. den Sud abgießen, und die Brühe auffangen, und zurück in den Topf.

Die Sahne und die Krebsbutter dazu und alles cremig einkochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken

In der Zwischenzeit die restliche Butter in einer beschichtetet Panne erhitzen den Knoblauch reingeben und leicht bräunen. Die Tomaten in dem Zucker wälzen, und mit dem Scampi-Fleisch zusammen in die Pfanne geben. Das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten anbraten.

Die Tomaten in der Zeit immer wieder wenden und glasieren.

Die im Ofen vorgewärmten Teller rausnehmen und anrichten geben und den Rest wie auf dem Bild unten dekorieren.

**Einen Prosecco, fruchtigen Weißwein (Chenin Blanc oder Riesling) dazu reichen.**

