



Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET COMPANY

Gegrillte Riesengarnelen mit Bimenthol® Kräutersauce und Salatbouquet

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

3-5 Stück Bimenthol® Original Wohltubonbons® vom Bonbonmeister® Kaiser
1 Becher Crème fraîche
2 EL Sauerrahm
1/2 Zitrone
1 EL Kerbel gehackt
1 EL Kresse gehackt
1 EL Petersilie gehackt
1 Päckchen bunte Blattsalate
2 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
6 EL Sonnenblumenöl
400 g Riesengarnelen
4 EL Maiskeimöl
1 Scheibe Knoblauch
Salz, Pfeffer
1 EL Kresse

Zubereitung:

Die Kaiser Bimenthol® Wohltubonbons® für 1 Stunde einfrieren, dann im Mörser klein zerstoßen und bereitstellen. Den Sauerrahm und die Crème fraîche mit dem Zitronensaft und den gehackten Kräutern verrühren, mit Salz, Pfeffer und dem vorbereiteten fein gestoßenen Bimenthol® Bonbonsirup abschmecken und bereitstellen.

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und zum Anrichten bereitstellen. Den Weißweinessig mit dem Zucker, etwas Salz, Pfeffer gut verrühren und mit dem Sonnenblumenöl zu einer leichten, süß-säuerlichen Vinaigrette vollenden.

Die Garnelen geputzt und bratfertig vorbereitet beim Fischhändler kaufen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne bei hoher Hitze mit wenig Maiskeimöl von



Der Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET ■ COMPANY

allen Seiten anbraten. Etwas Knoblauch dazugeben und aromatisieren lassen. Die gebratenen Garnelen auf die Teller anrichten, die grüne Sauce dazugeben. Die vorbereiteten Blattsalate mit der Vinaigrette marinieren und ein Salatbouquet anrichten.

Die grüne Sauce mit etwas Kresse fein dekorieren und rasch servieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.



Kochen ist eine Kunst.

Es geht um Aromen und Mengen,
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.