



Gebratene Scampi mit Orangenbutter



Zutaten: (4 Personen)

8 Scampi
Saft von 2 Orangen
Schale von 1 Orange
8 Orangenfilets
3 EL Butter
1 EL Zucker

Olivenöl (für Scampi)
Öl (für Fenchel)
½ Knolle Fenchel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Fenchel schälen, Fäden ziehen und dünn schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Fenchelscheiben knusprig backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen. Kurz vor dem Anrichten mässig salzen.
- In einer Pfanne Orangensaft auf etwa einen Drittel einkochen. Für die Bindung kalte Butterstücke einrühren (Saft darf nicht mehr kochen). Mit grob gemahlenem Pfeffer würzen.
- Unbehandelte Orangenschale in feine Streifen schneiden. Für ca. 5 Minuten in kochendes Zuckerwasser geben
- Scampi mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. In einer Pfanne mit heissem Olivenöl nur mit der Schale nach unten glasig braten.
- Scampi auf den Tellern mit Orangenbutter beträufeln. Mit fritiertem Fenchel, Orangenfilets und Orangenschale garnieren.