

Groß Glienicker Männerkochkreis am 27.11.2024

## Salat mit Garnelen und Orangenfilets

### Zutaten (12 P.)

400 g Feldsalat  
12 Orangen  
6 EL Weißweinessig  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 TL brauner Zucker  
300 ml Olivenöl  
48 Garnelen  
240 ml Cognac

### Zubereitung

Feldsalat putzen und in kaltem Wasser wässern.

Salat trockenschleudern.

Orangen schälen und filettieren, dabei den Saft für die Salatsoße auffangen.

Orangensaft, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Erst danach das Olivenöl langsam mit dem Schneebesen einrühren. Die Soße muss gut emulgieren.

Garnelen waschen, trocknen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl ca. 1 ½ - 2 Minuten beidseitig anbraten (nicht viel länger, dann werden sie zäh). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangenfilets zu den Garnelen in die Pfanne legen, mit dem Cognac flambieren.

Erst kurz vor dem Verzehr den Feldsalat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Garnelen und Orangenfilets darauf setzen.