






## Garnelen Pflanzlerl

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 1 kg Argentinische Rotgarnelen, aufgetaut  
Art.-Nr. 83268 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- Fliegenfischkaviar orange zum Garnieren
- 450 g Kartoffeln
- 1 EL Senfsaat
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Estragon
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Korianderkörner
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten
- 1 Bio-Gurke
- 1 Avocado
- 1 EL Agavensirup
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Kartoffeln mit der Schale kochen, anschließend schälen und noch heiß grob zerdrücken. Senfsaat mit Wasser zum Kochen bringen, 10 Minuten köcheln lassen, abgießen und kalt abspülen.

#### Schritt 02

Vier Rotgarnelen schälen und das Schwanzsegment dran lassen. Restliche Garnelen schälen und in kleine Stücke schneiden. Dill zupfen, Kerbel und Estragon fein hacken und Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Zitronenschale fein abreiben. Die fein geschnittenen Garnelen mit Kerbel, Frühlingslauch, Zitronenabrieb, Korianderkörnern und Ei zu den ausgekühlten Kartoffeln geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und aus jeweils 120 Gramm ein Pflanzlerl formen (gut andrücken).

#### Schritt 03

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen-Pflanzlerl darin von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten und anschließend 8 Minuten bei 180 Grad Celsius (Umluft) im Backofen fertig garen. Die vier ganzen Garnelen im Ofen mitgaren.

#### Schritt 04

In der Zwischenzeit Gurke mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden und die Avocado achteln. Beides mit Dill, Agavensirup, Essig, Olivenöl und dem gekochten Senfsaat vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen-Pflanzlerl und Garnelen auf dem Gemüse anrichten und mit Kaviar garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür