

## 07 – Garnelen mit Fenchel

### Hintergrund zum Rezept

Als „Gruß aus der Küche“ oder als Vorspeise hervorragend geeignet! Wegen der langen Marinierzeit kann das Gericht sehr gut vorbereitet werden. Meine Erfahrung: Schmeckt (fast) allen – es bleibt nichts übrig. Und wenn, kann man es auch am nächsten Tag noch gut verzehren.

### Zutaten für 4 Personen

- 200 g mittelgroße gekochte und geschälte Garnelen (das sind ca. 5 pro Person) – oder, dann wird es noch besser, rohe (ganz oder teil-geschälte) Garnelen.
- ½ Fenchelknolle
- ½ rote Zwiebel
- 1 Bund frischen Dill
- 5-6 EL Knoblauchöl
- 3-4 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Fenchelknolle hauchdünn in Scheiben schneiden, rote Zwiebel ebenso. Dill klein hacken. Eine Marinade zusammenrühren aus Knoblauchöl, Zitronensaft, Dill, Salz, Pfeffer. Diese Marinade über die die Fenchel/Zwiebelscheiben geben und unterheben. Abschmecken – die Zitrone sollte etwas dominieren, das gibt sich nach einiger Zeit in der Marinade.

Gekochte Garnelen in Butter kurz, 1-2 min, anbraten. Werden rohe Garnelen verwendet, etwa 2-3 min von jeder Seite braten, bis sie sich rot färben. Noch warme Garnelen vorsichtig unter die Fenchel/Zwiebel-Marinade heben und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden marinieren.

Mit Weißbrotscheiben servieren, dazu einen trockenen Weißwein!

