

## Eskorial mit Riesengarnelen

Zutaten: 6 – 8 *Knoblauchzehen*,  
je 1 *grüne und rote Chilischote*,  
2 *EL Butter*,  
500 g *Riesengarnelen (tiefgekühlt)*,  
Saft von 1 *Zitrone*,  
Salz,  
*schwarzer Pfeffer aus der Mühle*,  
1 kg *Gemüsemischung Eskorial (tiefgekühlt)*,  
2 *EL Pinienkerne*,  
6 *EL Salatmayonnaise*

Zubereitung: Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Chilischoten halbieren, entkernen, waschen, abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Riesengarnelen darin anbraten. Chilischoten und Hälfte der Knoblauchzehen dazugeben. Nach etwa 3 Minuten mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsemischung Eskorial nach Packungsvorschrift »Im Topf« zubereiten und warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Für die Aioli Salatmayonnaise mit restlichem Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken. Eskorial mit Aioli und Riesengarnelen auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreut servieren.

(entnommen aus: o. V.: Die gute Küche. Fisch und Meeresfrüchte; compact Verlag, S. 69)

Die Gemüsemischung Eskorial habe ich nicht gefunden. Ich gehe davon aus, dass es sich dabei um eine Zusammenstellung aus Romanesco, Karotten und grünen Bohnen handelt, weil es so auf dem Bild im Kochbuch gezeigt wird. Eine solche Kombination gibt es unter der Bezeichnung „Gemüse-Mischung mit Romanesco“ von Natura Verde bei Real.