

Autor: Heiko Antoniewicz
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 20 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

12 große Tiefseegarnelen
60 ml Olivenöl
Abrieb und Saft von ½ Limone
Etwas Salz

Zubereitung

Olivenöl mit Limonensaft und Abrieb verrühren. Mit Salz abschmecken. Gambas aus der Schale lösen und den Darm entfernen. Mit dem Ölgemisch zusammen vakuumieren. Bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen. Aus dem Vakuumbbeutel nehmen, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und evtl. salzen. Auf dem Salat anrichten und garnieren.

Dazu empfehlen wir: Mariniertes Rucolasalat mit eingelegten Tomaten und Parmesanspänen