

Scampi mit Fenchel und Stangensellerie

6 Personen

12 Scampi ohne Schale

3 Peperoncini

6 Knoblauchzehen

3 Fenchelknollen, klein, Küchenfertig

6 Selleriestangen ohne Grün, gewaschen

1 Teelöffel Zucker*

Wenig Bratbutter

Olivenöl*

1 Zitrone mit Sparschäler abgeschält

Wenig Zitronensaft*

Fleur de Sel*

Zubereitung:

Die Bratbutter erhitzen und die Schale der Zitrone mit dem Knoblauch und der Peperoncini kurz anziehen. Die Scampi salzen und sehr kurz rundherum anbraten und warm stellen.

Anrichten:

Die Sellerie und den Fenchel mit dem Hobel auf den Teller hobeln.

Mit den Scampi, der Zitronenschale und dem Knoblauch anrichten.

Aus den *Zutaten eine Marinade rühren und über den Salat träufeln.

Mit Blättern und den Peperoncini garnieren.
