

Garnelen mit Kartoffel-Praline, gebratenem Spargel

Für zwei Personen

Für die Kartoffelpraline:

240 g vorw. festk. Kartoffeln

50 g Macadamia

Öl

2 Eier

4 EL Panko

Muskatnuss

2 EL Butter

60 g Mehl

Salz, Pfeffer

Für die gebratenen Garnelen:

4 Riesengarnelen

1 EL Butter

Salz

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb

2 Zweige Rosmarin

Für den Spargel:

10 Stg. weißer Spargel

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für den Erdbeer-Basilikum-Salat:

8 Erdbeeren

3 Zweige Basilikum

Salz

1 Limette, Abrieb

1 TL Olivenöl

Pfeffer

1 Zitrone, Saft

1 TL Zucker

Für das Öl:

1 Knoblauchzehe

200 ml Olivenöl

1 Zitrone, Abrieb

1 Bund Basilikum

Für die Macadamianüsse:

3 EL Macadamia

1 EL Honig

1 Vanilleschote

Für die Fertigstellung:

2 Erdbeeren

2 Zweige Rosmarin

1 Zitrone, Abrieb

2 Zweige Basilikum

Für die Kartoffelpraline:

Die Kartoffeln schälen. Geschält muss es 200 g ergeben. Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser garkochen. Durch eine Kartoffelpresse geben. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Eigelb, Butter und Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse etwas abkühlen lassen und dann kleine Bällchen formen. Das zweite Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen. Macadamia und Panko in einem Mixer grob zerkleinern.

Kartoffelpralinen in die Ei-Mischung tauchen, dann in der PankoMacadamia-Mischung wenden.

Pralinen in einer Fritteuse im heißem Öl bei 180 Grad frittieren bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die gebratenen Garnelen:

Den Kopf der Riesengarnelen entfernen. Nun mit einer Schere am Rücken entlang einschneiden und den Darm vorsichtig herausnehmen.

Garnelen schälen, aber den Schwanz dranlassen.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse geben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Zitronenabrieb und saft, Salz und Pfeffer

marinieren. Ziehen lassen.

In einer Pfanne in Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Butter hinzugeben und die Garnelen darin nachziehen lassen.

Für den Spargel:

Spargel schälen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin bei hoher Hitze grillen, bis der Spargel durch ist, aber noch einen leichten Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Erdbeer-Basilikum-Salat:

Erdbeeren putzen und fein würfeln. Basilikum hacken. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Erdbeeren, Basilikum, Limettenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

Knoblauch abziehen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Basilikum, Zitronenabrieb, Knoblauch und das Öl pürieren. In einem Topf kurz erhitzen. Dann durch einen Sieb abseihen und mit Salz abschmecken.

Für die Macadamianüsse:

Macadamia grob hacken und in einer Pfanne anrösten bis sie leicht gebräunt sind. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Honig und Vanillemark hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und dann zum Auskühlen auf ein Backpapier geben.

Für die Fertigstellung:

Erdbeeren putzen und halbieren.

Spargel in die Mitte des Tellers geben. Darauf die Garnelen anrichten.

Auf jeweils eine Seite des Spargels eine Kartoffelpraline platzieren.

Den Erdbeersalat auf dem Teller anrichten.

Das Öl außen herumgeben und mit den Macadamianüssen bestreuen.

Mit Basilikum, Rosmarin und den Erdbeerhälften garnieren.

Lisa Burger am 19. Juni 2025