

Riesen-Garnelen mit Limone und Knoblauch geröstet

Für 4 Personen

Garnelen:

1 Limone, unbehandelt	8 Riesen-Garnelenschwänze	1 Zehe Knoblauch
1 TL Sesam	1 TL Butter	Salz

Salat:

0,25 Wassermelone, kernlos	1 Strauchtomate	1 Schote Chili, klein
0,3 Bund Basilikum	1 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
Salz		

Garnelen:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Der Länge nach halbieren, in einer Pfanne mit Limonenabrieb, Knoblauch, Salz und Sesam braten, zum Schluss Butter hinzugeben.

Salat:

Die Chilischote putzen und in kleine Würfel hacken. Die Melone in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Melonen- und Tomatenwürfel mit Chili, Basilikumstreifen, Salz, Essig und Olivenöl marinieren.

Fokus:

Krustentier mit Obst zu kombinieren ist immer heikel, denn oft ist die Fruchtsüße eher konträr zum

Krustentieraroma. Der Klassiker, der immer funktioniert: Melone mit Hummer, denn der Hummer hat selbst

eine leichte Süße, die mit der Melone harmoniert. Eine ähnliche Süße bringt auch die Riesengarnele mit – durch das Rösten bekommt sie zudem einen würzigen Touch, der durch Limone Frische und die Chili Schärfe erhält.

Alexander Herrmann am 16. Juli 2010