

# Riesen-Garnelen-Spieß mit Avocado-Salat und Artischocke

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	1 Avocado	1 Artischocke, mittelgroß
1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten	1 Tomate
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Kerbel	3 Stängel Rosmarin
1 EL Rosa Pfefferkörner	1 EL getrocknete Rosenblüten	2 EL Puderzucker
4 EL Himbeeressig	100 ml Olivenöl	Dunklen Balsamico-Essig
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Artischocke waschen und den Stiel entfernen. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und die Avocado 15 Minuten darin köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft und etwas Salz in den Topf geben. Die Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomate vom Strunk befreien und fein würfeln. Eine Schalotte abziehen und fein hacken. Für das Dressing die gehackte Schalotte mit dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und etwas Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Tomaten hinzugeben und ziehen lassen. Die Avocado mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. In einen Servierring auf dem Teller anrichten, die marinierten Tomaten darauf geben. Etwas Kerbel klein hacken und mit dem Dressing darüber geben. Den Rosa Pfeffer mit den Rosenblüten grob zerkleinern und mit circa sechs Esslöffeln Olivenöl vermengen. Den Himbeeressig und den Puderzucker unterrühren. Einen Zweig Rosmarin zupfen und mit der restlichen Schalotte zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischocke aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Von der Schale und dem Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Den Knoblauch abziehen. Die Garnelen mit dem Knoblauch einreiben, mit etwas Olivenöl bestreichen und auf den Rosmarinzweig spießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und den Spieß von allen Seiten anbraten. Den Garnelenspieß und die Artischocke zu dem Avocado-Salat mit der Vinaigrette auf den Teller geben und servieren.

Gabriele Hart am 11. September 2012