

Garnelen mit Kardamom-Schoko-Soße und Bruschetta

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| 400 g Garnelen | 2 Scheiben Baguette | 4 Fleischtomaten |
| 2 Schalotten | 1 Zehe Knoblauch | 1 Zitrone, unbehandelt |
| 50 g Ingwer | 0, 5 Bund Basilikum | 1 Bund Blattpetersilie |
| 1 Msp Zimtpulver | 1 Msp Kardamom, gemahlen | 1 TL Sambal-Oelek |
| 7 g Zartbitterschokolade | 2 EL Crème-légere | 2 EL Sojasoße |
| 100 ml Gemüsefond | Palmöl | Chili-Öl |
| Olivenöl | Bunter Pfeffer | Pfeffer |
| Salz | | |

Den Ingwer schälen und reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit dem Sambal Oelek, dem Ingwer, der Sojasoße, einen Teelöffel Pflanzenöl und zwei Esslöffel Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen etwa zwanzig Minuten in der Marinade ruhen lassen. Eine Zitrone halbieren und eine Zitronenhälfte auspressen. Für die Soße Palmöl in einer Pfanne erhitzen, das Zimtpulver und den Kardamom kurz darin anrösten. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und die Crème légère sowie den Soßenbinder einrühren. Die Schokolade hacken und bei geringer Wärmezufuhr in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien und grob würfeln. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Das Basilikum abzupfen und ebenfalls klein hacken. Anschließend die ganzen Zutaten vermengen, mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in das Öl pressen. Die Baguettescheiben darin anrösten, herausnehmen und mit der Tomaten-Masse bestreichen. In einer weiteren Pfanne Palmöl erhitzen, die marinierten Garnelen etwa drei Minuten braten und anschließend mit Chili-Öl abschmecken. Die Garnelen zusammen mit der Kardamom-Schoko-Soße und den Bruschetta servieren.

Jana Rätz am 12. Januar 2010