

Chili-Penne mit Garnelen-Spießen, Tomaten und Feldsalat

Für zwei Personen

5 Garnelen	250 g Penne	20 Cocktailtomaten
200 g Feldsalat	2 Knoblauchzehen	2 Chilischoten
1 Zwiebel	25 g Butter	30 g Zucker
2 TL Dijonsenf	2 TL flüssiger Honig	1 Bund Basilikum
20 g Chilipulver	80 ml Olivenöl	20 ml Balsamico bianco
Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch, die Zwiebel und die Chili in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl anbraten. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Die Tomaten waschen und halbieren. In einem Topf zwei Esslöffel Zucker und 25 Gramm Butter zum Schmelzen bringen und die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten verteilen und anbraten. Die Penne mit einem Sieb abgießen und in einer Schüssel mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und den karamellisierten Tomaten vermischen. Die Basilikumblätter klein schneiden und die Garnelen auf die Spieße stecken. Die Penne mit Chili und karamellisierten Tomaten auf Tellern anrichten, mit den Garnelenspießen dekorieren und servieren. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen. Zwei Teelöffel Dijonsenf, 50 Milliliter Olivenöl, 20 Milliliter Balsamico bianco, zwei Teelöffel flüssigen Honig und Chilipulver miteinander zum Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit Dressing anrichten und mit Tomaten garnieren. Die Chili-Penne mit Garnelenspießen, karamellisierten Tomaten und einem Feldsalat anrichten und servieren.

Benedikt Kliche am 03. Februar 2014