

# Riesen-Garnelen in Honig-Senf-Marinade, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Riesengarnelen:**

6 Riesengarnelen mit Schale	1 Chilischote	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	1 Bund Petersilie	1 Zweig Thymian
125 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Honig-Senf-Marinade:**

2 TL mittelscharfer Senf	2 TL grober Senf	2 TL Honig
2 EL Olivenöl		

**Für das Kartoffel-Wasabi-Püree:**

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Stange Lauch	50 ml Milch
25 g Butter	1 TL Wasabipaste	1 Muskatnuss
Salz		

**Für die Cocktailtomaten:**

5 große Cocktailtomaten	15 g Pinienkerne	75 g Mozzarella
30 g Ricotta	2 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Marinade scharfen Senf, groben Senf, Öl und Honig vermengen und mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Riesengarnelen diese vom Panzer befreien und entdarmen. Das Fleisch in der Marinade einlegen und ziehen lassen.

Für die Kartoffel-Wasabi-Püree Kartoffeln schälen, kleinschneiden und im Salzwasser garen. Anschließend abgießen und noch heiß durch die Presse drücken. In einem Topf Milch aufkochen und über die Kartoffelmasse gießen. Lauch putzen, waschen, trockentupfen und kleinschneiden. In kochendem Salzwasser garen. Danach kalt abschrecken. Püree ausdrücken. Butter in einem Topf erhitzen und Lauch darin pürieren. Wasabipaste und Lauch unter die Kartoffelmilch rühren und mit Salz und Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Für die gefüllten Cocktailtomaten eine Pfanne erhitzen und Pinienkerne darin rösten. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und aushöhlen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel abzupfen. Anschließend Mozzarellawürfel mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Ricotta und Pinienkerne vermengen. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Masse befüllen. Im Ofen für etwa sieben Minuten lang backen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Chilischote halbieren und kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Garnelen mit Knoblauch und etwas Chili in die Pfanne geben. Thymian gut durch die Pfanne schwenken. Etwa sieben Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken. Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie abbrausen und kleinhacken. Garnelenpfanne mit gehackter Petersilie bestreuen und mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln.

Die Riesengarnelen in Honig-Senf-Marinade mit Kartoffel-Wasabi-Püree und gefüllten Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Mesut Velioglu am 22. August 2016