

Caesar-Salat, Croûtons, Riesen-Garnelen im Pankomantel

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Mini-Romanasalatherzen 100 g Kirschtomaten

Für das Dressing:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	2 EL Saure Sahne
2 EL geriebener Parmesan	1 EL Kapern	1 TL mittelscharfer Senf
125 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot	3 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

5 Riesengarnelen	2 Eier	200 g Mehl
200 g Pankomehl	Limette und Limettenabrieb	Öl

Für die Garnitur:

50 g geriebener Parmesan

Für den Salat:

Den Römersalat waschen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren und mit Salat vermischen.

Für das Dressing:

Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronensaft, Knoblauch, saure Sahne, Kapern, Senf und Öl in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen cremigen Flüssigkeit verarbeiten. Parmesan zuletzt dazu geben und alles nochmal pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißer Butter mit Knoblauch und Rosmarin rundum zu krossen Croûtons braten.

Für die Garnelen:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Limettenschale reiben, anschließend Limette halbieren und Saft auspressen. Garnelen salzen, pfeffern und mit Limettenabrieb und Saft würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Pankomehl herstellen und Garnelen erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Panko panieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Garnitur:

Dressing mit dem Salat vermengen und mit Parmesan und Croûtons bestreuen. Mit Garnelen garniert servieren.

Juno Kirsten Smith am 21. Dezember 2021