

Garnelen, Miso-Mayonnaise, Gemüse-Rose, Mango-Salsa

Für zwei Personen

Für die Gemüserose:

$\frac{1}{2}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 gelbe Paprika
1 Knoblauchzehe	50 g weiche Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl	Salz

Für die Garnelenbällchen:

10 Garnelen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL Sahne
4 EL Panko	2 Prisen Cayennepfeffer	Pflanzenöl, Salz

Für die gebratenen Garnelen:

6 küchenfertige Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Prisen Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL m.-scharfer Senf	3 TL Misopaste	300 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mango-Salsa:

$\frac{1}{2}$ Flugmango	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 Prise Cayennepfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Sonnenblumenöl	Salz	

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
50 g Pinienkerne	150 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gemüserose:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch mit Butter zu einer Kräuterbutter vermengen. Mit Salz würzen. Paprika schälen und dann mit Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Gemüsescheiben auf einem Backblech mit Papier ausbreiten, mit Kräuterbutter bestreichen und jeweils zu Röllchen (Rosen) zusammenrollen. Für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Garnelenbällchen:

Garnelen mit Sahne und einer Prise Salz in einen Multizerkleinerer geben und vorsichtig anmischen, sodass die Masse leicht stückig bleibt. Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen und zu Bällchen formen. In Panko wälzen und in einer Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die gebratenen Garnelen:

Öl mit Curry, etwas Salz und Knoblauchgranulat vermengen und Garnelen darin marinieren. Dann in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Butter und angedrückte Knoblauchzehe dazu geben und Garnelen mit der Butter aromatisieren.

Für die Miso-Mayonnaise:

Knoblauch abziehen. Zitrone auspressen. Ei mit etwas Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch, Zitronensaft und Misopaste mit einem Pürierstab aufmixen. Langsam das Öl einfließen lassen und dabei weiter pürieren bis eine Emulsion und dann eine Mayonnaise entsteht.

Für die Mango-Salsa:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Öl glasig anbraten. Mango und Paprika schälen und in

feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mango mit angedünsteter Schalotte und Paprika vermengen. Mit Zitronensaft, -abrieb, klein geschnittenem Knoblauch, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für das Petersilien-Pesto:

Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dann abkühlen lassen. Petersilie grob hacken und zusammen mit geriebenem Parmesan, Pinienkernen, Öl, der abgezogenen Knoblauchzehe und etwas Pfeffer und Salz in einen Multizerkleinerer geben. Alles gut aufmixen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lia Kufner am 21. Mai 2024