

Knoblauch-Garnelen mit Litschi-Melonen-Salat

Für 2 Personen

12 Garnelen	1 Melone	410 g Lychees
250 g Schinken, geräuchert	100 g Fetakäse	1,5 Bund Dill
2 Zitronen, unbehandelt	2 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch
40 g Butter	250 ml Schmand	250 ml Naturjoghurt
125 ml Mayonnaise	3 EL Olivenöl	Zitronenpfeffer
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone in Spalten schneiden. Die Butter in einer mittleren Auflaufform im Ofen schmelzen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen von ihren Schalen befreien, längs am Rücken aufschneiden und entdarmen. Die geschmolzene Butter mit dem Olivenöl und etwas Zitronensaft aus einer Spalte und dem Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Garnelen dazu geben und für fünf Minuten in den Ofen geben. Die Melone schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Schinken und den Fetakäse würfeln und die Lychees schälen, von dem Kern befreien und vierteln. Für das Dressing den Schmand, den Naturjoghurt und die Mayonnaise in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, anschließend mit kleingehacktem Dill und Zitronenpfeffer abschmecken. Die Garnelen mit dem Lychee-Melonen-Salat auf Tellern anrichten, mit den Zitronenspalten garnieren und servieren.

Natascha May am 08. Juni 2010