

Garnelen mit Petersilien-Pesto und Bruschetta

Für 2 Personen

10 Garnelen	2 Jacobsmuscheln, ausgelöst	1 Baguette
200 g Cherrytomaten	100 g Parmesan am Stück	1 Bund Petersilie glatt
3 Zehen Knoblauch	50 g Walnüsse	1 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl	100 ml Walnussöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	Zucker

Baguette in Rauten schneiden und in Olivenöl rösten. Eine Zehe Knoblauch abziehen und die Baguettescheiben damit einreiben. Die Garnelen längs einritzen, von der Schale und dem Kopf befreien. Den Rücken ebenfalls längs einschneiden und den Darm entnehmen. Die Jacobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch dazu geben. Die Garnelen und die Jacobsmuscheln in dem Öl scharf anbraten und von beiden Seiten zwei Minuten garen. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Eine Zehe Knoblauch abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides verrühren. Das Basilikum klein hacken und zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie klein schneiden. Zusammen mit den Walnüssen, Parmesan und Olivenöl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten auf die Baguettescheiben geben. Auf einem Teller Bruschetta, Garnelen und das Petersilien-Pesto anrichten.

Martin Greifenhagen am 02. Februar 2010