

# Garnelen-Teriyaki-Spieß mit Gemüse-Carpaccio und Pesto

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	1 Vollkornbaguette	50 g Parmesan
1 Rote Bete	1 Möhre	1 Rettich
1 Kohlrabi	1 gelben Zucchini	1 unbehandelte Limette
2 EL geröstete Erdnüsse	1 EL Erdnussbutter	2 EL dunkle Sojasoße
1 Schuss asiat. Fischsoße	2 EL Gemüsefond	Teriyakisoße, Olivenöl
1 Bund Koriander	1/2 Bund glatte Petersilie	1 rote Chili
1 Knolle Ingwer	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Holzspieße in kaltes Wasser legen. Die Riesen-Garnelen der Länge nach aufschneiden, vom Kopf, Schwanz und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen auf die Spieße stecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Rote Bete und den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Zucchini von den Enden befreien und längs in dünne Scheiben schneiden. Den Kohlrabi schälen, vom Strunk befreien und in runde dünne Scheiben schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und sehr schräg in dünne Scheiben schneiden. Das ganze Gemüse sortenrein kurz in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und fein hacken. Den Koriander und die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Erdnüsse ebenfalls fein hacken. Etwas Schale von der Limette reiben, anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben. Die Kräuter mit der Chilischote, der Erdnussbutter, den gehackten Nüssen, dem Saft der Limette, ein wenig Limettenschale, etwas Gemüsefond, dem Parmesan und etwas Öl gut vermischen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Ingwer mit der Sojasoße, der Fischsoße und dem restlichen Gemüsefond gut vermengen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Spieße darin anbraten. Das Ganze mit der Teriyakisoße ablöschen. Das vorgegarte Gemüse als Carpaccio auf Tellern anrichten und mit dem Pesto beträufeln. Das Vollkornbaguette in Scheiben schneiden. Die Garnelen-Teriyaki-Spieße mit dem Gemüse-Carpaccio und dem Koriander-Erdnuss-Pesto auf Tellern anrichten, mit dem Brot garnieren und servieren.

Roman Witt am 19. Juni 2012