

Riesen-Garnelen-Salat mit Parmesan-Chips

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g Parmesan	100 g milder Cheddar
$\frac{1}{2}$ Kopf roter Romanasalat	2 Tomaten	1 Gurke
20 g schwarze Oliven	2 Cornichons	1 reife Avocado
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	5 EL Butter
80 ml Mayonnaise	1 EL scharfe Chilisauc	2 EL Tomatenketchup
2 EL Öl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen in die heiße Pfanne geben und zwei bis drei Minuten auf jeder Seite scharf anbraten. Kurz bevor die Garnelen fertig sind, den Knoblauch dazugeben und mitbraten. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Anschließend die Eier in das kochende Wasser geben. Die fertig gegarten Eier abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten klein schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls klein schneiden. Den Salat waschen und in essbare Stücke reißen. Alles in einer Schüssel zusammen mit den Oliven vermengen. Die Eier mit über den Salat geben. Den Cheddar hobeln und über den Salat streuen. Die Avocado von Schale und Kern befreien, in Scheiben schneiden und den Salat damit umranden. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Parmesan hobeln. Die Zwiebel in der heißen Pfanne andünsten. Die eine Hälfte mit dem Parmesan und der restlichen Butter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Talerform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren. Anschließend im Ofen fünf bis acht Minuten backen und danach abkühlen lassen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Cornichons klein hobeln. Die Mayonnaise, die Chilisauc, den Tomatenketchup, die restlichen Zwiebeln, den Knoblauch, die Cornichons, zwei Gramm von der Petersilie, einen halben Esslöffel Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen und in eine kleine Schüssel geben. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, kurz durch das Öl in der Pfanne ziehen und auf den Salat legen. Den Shrimp Louie Salad mit den Parmesan-Chips auf Tellern anrichten, das Dressing dazu stellen und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 17. Dezember 2013