

Riesen-Garnelen mit Knoblauch-Mayonnaise, Salatherzen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 große Riesengarnelen	Chiliflocken	Sonnenblumenöl
Meersalz		

Für die Mayonnaise:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft	2 Eier
2 TL mittelscharfer Senf	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salatherzen:

2 kl. Romana-Salatherzen	2 EL heller Balsamicoessig	2 EL dunkler Balsamicoessig
3 EL Agavendicksaft	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, ganze Frucht	60 g Parmesan
1 Bund Basilikum	20 g Pinienkerne	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Landbrot:

2 luftiges Weizenbrot	50 ml Sonnenblumenöl	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. scharfes Paprikapulver	1 Msp. geräuch. Paprikapulver	1 Msp. Knoblauchpulver
Salz		

Für die Garnelen:

Die Garnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin scharf von beiden Seiten anbraten. Die Garnelen sollten von außen scharf angebraten sein, von innen aber noch glasig. Vor dem Servieren mit Chili und Salz würzen.

Für die Mayonnaise:

Ein Ei trennen. Anschließend ein Vollei und ein Eigelb in ein hohes, schmales Gefäß geben. Eigelb mit etwas Senf und einem Spritzer Zitronensaft vermengen. Knoblauch abziehen und hinzugeben. Nun den Mixstab ansetzen und zunächst das Ei, Knoblauch und Senf leicht anmischen. Unter Mixen nach und nach Öl hinzugeben und den Mixstab dabei langsam hochziehen bis eine Emulsion entstanden ist.

Für die Salatherzen:

Salatherzen waschen und trockentupfen. Anschließend halbieren. Aus hellem und dunklem Balsamicoessig sowie Agavendicksaft ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatherzen auf der Schnittseite mit dem Dressing einpinseln und anschließend in der Grillpfanne grillen, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist.

Für das Pesto:

Parmesan reiben. Basilikum waschen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und zu einem Pesto pürieren. Zitronenschale reiben und Saft auspressen. Pesto mit Abrieb und Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Landbrot:

Rinde vom Brot an zwei Seiten abschneiden, an den anderen Seiten dranlassen. Öl mit den drei verschiedenen Paprikapulvern und Knoblauchpulver vermengen. Mit Salz abschmecken. Das Brot in einer Pfanne von allen Seiten goldgelb rösten.

Eric-Noah Langenfeld am 28. Mai 2024