

# Panko-Garnelen, Miso-Mayonnaise, Fenchel-Melonen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Panko-Garnelen:**

6 große Garnelen	1 Zitrone, Saft	1 Ei
2 EL Mehl	100 g Panko	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

**Für den Fenchel-Melonen-Salat:**

1 kl. Fenchelknolle mit Grün	$\frac{1}{4}$ Honigmelone	1 kleine Schalotte
1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft	1 TL Honigsenf
1 TL Rote Pfefferbeeren	1 TL Fenchelsamen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Miso-Mayonnaise:**

1 Ei	1 TL Dijonsenf	1 TL helle Misopaste
1 TL Weißweinessig	200 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Wasabi-Dip:**

1 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste
--------------------	------------------------------

**Für die Panko-Garnelen:**

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zitrone auspressen und Garnelen mit dem Saft beträufeln. Aus Mehl, verquirltem Ei mit Salz und Pfeffer und Panko eine Panierstraße bereitstellen und Garnelen darin panieren. In heißem Öl goldbraun frittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für den Fenchel-Melonen-Salat:**

Fenchelgrün abschneiden und zur Seite legen. Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen. Orange und Zitrone auspressen. Aus Zitrusensaft, Öl, Honigsenf, Salz und Pfeffer ein Dressing anmischen. Fenchel zusammen mit Schalotte und Melone darin marinieren.

Pfefferbeeren mörsern. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten und ebenfalls mörsern. Ein paar Melonenkugeln in den Gewürzen wälzen und extra anrichten. Den Rest über den Salat geben.

**Für die Miso-Mayonnaise:**

Ei und Senf in einem hohen, schlanken Gefäß mit einem Pürierstab aufmixen. Weiter mixen und nach und nach Öl einfließen lassen, bis die Masse emulgiert. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Misopaste würzen und nochmals aufmixen.

**Für den Wasabi-Dip:**

Crème fraîche und Wasabipaste miteinander vermengen.

Anemone Vogels am 18. Juni 2024