

# Wasabi-Garnelen mit marinierten Salatherzen

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

8 Garnelen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	1 Ei
1,5 EL Reiswein	1 TL Sesamöl	Maisstärke
Pflanzenfett	Salz	Pfeffer

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

2 Frühlingszwiebeln	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
1 Ei	1 EL Wasabipaste	1 TL Sesamöl
150 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise brauner Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die marinierten Salatherzen:

2 Romana-Salatherzen	4 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
80 g Butter	2 TL Sojasauce	3 Zweige Koriander
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnelen:

Die Garnelen am Rücken längs einschneiden und ggf. putzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, Reiswein, Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Beides mit unter die Marinade rühren. Garnelen darin ziehen lassen.

Anschließend in Maisstärke wenden und in heißen Fett kurz ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

Ei in ein hohes, schlankes Gefäß aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit einem Pürierstab aufschlagen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und weiter pürieren bis eine Emulsion entsteht.

Sesamöl, Wasabi, brauner Zucker und Limettensaft unterrühren und abschmecken.

Frittierte Garnelen in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermengen. Chili und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über Garnelen geben.

### Für die marinierten Salatherzen:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander hacken. Limette abreiben. Alles miteinander vermengen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter werden lassen. Dann Sojasauce unterrühren und von der Hitze nehmen. Kurz vor dem Servieren über den Salat und Koriander geben. Radieschen in feine Scheiben hobeln und beim Anrichten auf den Salat legen.

Alexander Kumptner am 10. Mai 2024