

# Kartoffel-Rettich-Salat mit gebratenen Garnelen

**Für vier Portionen**

**Für den Salat:**

500 g Kartoffeln (festk.)	100 ml Brühe	1 weißer Rettich
4 getr. Öl-Tomatenfilets	3 EL Weißweinessig	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	2 TL Honig	1 TL grober Dijonsenf

**Für die Garnelen:**

8 Riesen-Garnelen	1 Knoblauchzehe	3 Thymianzweige
2 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Brühe erhitzen und über die Kartoffeln gießen. Rettich schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Rettich salzen und gut durchkneten, fünf Minuten ziehen lassen. Tomatenfilets klein schneiden. Essig mit Honig, Senf und Rapsöl verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rettich abgießen und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Dressing marinieren und nochmals gut durchziehen lassen. Garnelen einschneiden und mit Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und klein hacken, Thymianblättchen von den groben Stielen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen samt Knoblauch und Thymian darin anbraten. Zwei Minuten von jeder Seite braten, salzen und von der Herdplatte nehmen. Salat mit den Garnelen anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Horst Lichter am 02. August 2014