

Gebratene Garnelen mit schnellem Gurken-Salat

Für 2 Portionen

4 frische Garnelen	1 Gurke	150 g Hüttenkäse
frischer Dill	Shiso-Kresse	1 Bio-Zitrone
1 Zehe Knoblauch	Salz	Pfeffer
Zucker	Butter	Olivenöl

Die halbe Gurke schälen und mit einem Löffel die Kerne aus der Gurke entfernen. Die Gurke halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Garnelen schälen und von ihrem Kopf befreien. Nach dem Schälen die Garnelen kurz waschen und trocken tupfen. Den Darm mit einem feinen Schnitt auf der Rückenseite vorsichtig herausziehen. Im Anschluss daran mit einem scharfen Messer einen Butterfly- Schnitt bis zur Mitte machen, so dass sich die Garnelen schmetterling-sähnlich in zwei Teile falten. Bevor die Garnelen in die Pfanne kommen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne erhitzen, zwei Teelöffel Olivenöl hinzugeben und die Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten. Während des Anbratens eine Flocke Butter zu den Garnelen geben. Sobald die Garnelen rosa-orangefarben sind, können sie aus der Pfanne genommen werden und auf einem Teller zur Seite gelegt werden. Den Hüttenkäse mit den Gurken-Halbmonden in einer Schüssel vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem kann eine Prise Zucker hinzugegeben werden. Den Knoblauch abziehen und zu der Gurkenmischung pressen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte ebenfalls hinzufügen. Nach Geschmack kann Dill fein gehackt und zu dem Gurkensalat dazugegeben werden. Den Gurkensalat auf Tellern mit jeweils zwei Garnelen anrichten. Den Butter-Sud aus Pfanne über die Garnelen träufeln. Mit der Shisokresse dekorieren und servieren.

Steffen Henssler am 28. 12. 2011