

Garnelen auf Mini-Rösti-Talern

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, mit	250 g feste Kartoffeln	1 Friséesalat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Avocado, reif
1 Zitrone	1 Ei	75 g Joghurt
2 EL Mayonnaise	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und von Schale und Darm befreien. Den Salat waschen und trocken schleudern. Anschließend klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und raspeln. Mit der Zwiebel und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Die Avocado schälen, vom Stein befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft über die Avocado geben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rösti aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Den Salat, die Avocados und die Garnelen auf den Rösti geben. Das Ganze mit der Crème garnieren und servieren.

Tatjana Tillmann am 21. September 2010