

Chili-Garnelen, Schoten-Salat, Honig-Soße, Bohnen-Püree

Für zwei Personen

Für die Chili-Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 große rote Schote Chili	1 Limette, 1 TL Saft
2 EL Knoblauchöl	2 EL Chiliöl	2 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

Für das Bohnenpüree:

200 g (Dose) Kidneybohnen	1 Limette, davon der Abrieb	500 ml Geflügelfond
50 ml Chiliöl	Meersalz	Pfeffer

Für den Kaiserschoten-Salat:

300 g frische Kaiserschoten	1 rote Zwiebel	1 Granatapfel, $\frac{1}{4}$ Kerne
1 Limette, Saft, Abrieb	40 g Pinienkerne	1 Zweig Koriander
1 TL Zucker	5 EL Sesamöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Chili-Honig-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Limette, davon der Saft	1 rote Schote Chili (4,5 cm)	1 EL Mohn
1 EL flüssiger Waldblütenhonig	Meersalz	Pfeffer

Für die Chili-Garnelen:

Die Garnelen waschen und schälen (die Schwänze nicht entfernen).

Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Chiliöl und Pflanzenöl in einem Gefrierbeutel einlegen und fest einmassieren.

Garnelen darin 20 Minuten ziehen lassen. Garnelen in eine erhitzte Pfanne geben, etwas Knoblauchöl hinzugeben und ca. 10 Minuten glasig braten.

Garnelen aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel mit den gewürfelten Chilis, Limettensaft, einer Prise Meersalz und Pfeffer vermengen.

Für das Bohnenpüree:

Die Bohnen waschen. Limette reiben. 150 ml Fond in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Restlichen Geflügelfond zusammen mit den Bohnen in einen Topf geben und aufkochen, bis die Haut der Bohnen aufplatzt. Danach noch ca. 3 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und den Bohnenfond abgießen. Den Topfinhalt pürieren und restlichen warmen Fond nach und nach dazugeben. Mit Chiliöl, Limettenabrieb, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kaiserschoten-Salat:

Die Kaiserschoten waschen. Eine halbe Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Granatapfel vierteln und die Kerne in eine Schüssel Wasser herausdrücken. Schale der Limette abreiben. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alles in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chili-Honig-Sauce:

Den Saft einer halben Limette auspressen und auffangen. Chili in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Schüssel Chili, Limettensaft, Mohn, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und mit einer Gabel die Chili darin zerdrücken.

Die Chili-Garnelen und mexikanischer Kaiserschoten-Salat mit Chili-Honig-Sauce und Kidneybohnen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Oldenburger am 10. Mai 2017