

Garnelen-Spieß mit Pomelo-Salat in Knusper-Schälchen

Für 2 Personen

6 Garnelen	6 Platten Frühlingsrollenteig	5 Stangen Zitronengras
1 Pomelo	3 Limetten	3 Zweige Koriander
1 Knolle Ingwer	30 g Erdnüsse, Dose	2 EL Sesamkörner, hell
20 g Zwiebeln, geröstet	20 g Schnittlauch	5 Limettenblätter
3 Knoblauchzehen	1 EL Chilipaste	1EL Sojasoße
2 EL Fischsoße	2 EL Puderzucker	Olivenöl

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen, fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in einem Mörser zerdrücken, dann mit der Sojasoße und Chilipaste vermischen. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und in der Soße marinieren. Dann jeweils drei Garnelen auf zwei Zitronengrasstangen spießen. Die Pomelo schälen und filetieren. Das Fruchtfleisch in eine Schale geben. Die Erdnüsse, die Korianderblätter und den Schnittlauch, sowie das restliche Zitronengras und die Limettenblätter klein hacken und zu dem Fruchtfleisch in die Schale geben. Die gerösteten Zwiebeln zugeben und alles gut vermengen. Die Frühlingsrollenteigplatten mit dem Olivenöl einstreichen und immer jeweils zwei Platten so übereinander legen, dass die acht Ecken einen Stern bilden. Dann noch mal mit Öl bestreichen und mit den Sesamkörnern bestreuen. Die Teigsterne in ein Backförmchen legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die aufgespießten Garnelen von beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit für die Salatsoße die Limetten halbieren und auspressen. Den Limettensaft mit dem Puderzucker und der Fischsoße in einer Schale vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knusperchälchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Die Salatmischung in eine Schale geben und mit der Soße vermischen. Anschließend den Pomelo-Salat in die fertigen Knusperchälchen geben und zusammen mit den Garnelen-Spießen auf zwei Tellern anrichten.

Doreen Macartney am 13. April 2010