

Riesen-Garnelen mit Kaiserschoten

Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	150 g Kaiserschoten	1 Kopf Eichblattsalat
1 Kopf Friséesalat	2 Schalotten	1 Karotte
1 Fenchelknolle, mit grün	1 Stange Staudensellerie	1 Stange Lauch
2 Zweige Thymian	1/2 Bund Dill	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone	1 Ei	1 EL Butter
1,5 l Wasser	1 EL Estragon-Essig	4 schwarze Pfefferkörner
1 EL Zucker	Koriander	Cheyenne Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl	130 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Staudensellerie, die Karotte und den Lauch grob klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Weißwein einkochen. Das Gemüse mit etwas Wasser auffüllen. Den Thymian und die Petersilie samt der Stiele klein hacken und zu dem Gemüse geben. Den Sud 20 Minuten köcheln lassen. Die Riesen-Garnelen und die Pfefferkörner dazugeben. Fünf Minuten köcheln und fünf Minuten ziehen lassen. Die Riesen-Garnelen herausnehmen und die Schalen entfernen. Die Erbsenschoten in Salz- und Zuckerwasser blanchieren. Den Eichblatt- und Friséesalat waschen und zupfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Vier Esslöffel Olivenöl, vier Esslöffel Sonnenblumenöl, und den Estragon-Essig vermengen. Mit etwas Zitronensaft, Koriander und Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Mayonnaise ein Eigelb und 125 Millimeter Olivenöl dickflüssig verrühren, mit Salz, Pfeffer, dem Essig und Zitronensaft abschmecken. Die Salate mit den Kaiserschoten einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette marinieren. Die Garnelen auf dem Salat anrichten und die Mayonnaise tröpfchenweise verteilen. Mit ein paar Dillspitzen garnieren und servieren.

Edeltraut Myslakowski am 20. Dezember 2011