

Käseglocke mit Salat und Hähnchen-Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

100 g Hähnchenbrust	100 g Riesen-Garnelen	500 g Emmentaler
250 g Eisbergsalat	200 g Rucola	6 Cocktailtomaten
50 g rote Paprika	1 grüne Pfefferschote	10 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 Limette	1 EL Senf
1 EL Ketchup	2 EL Sonnenblumenöl	3 EL heller Balsamico
1 TL Zucker	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Den Emmentaler reiben. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, den geriebenen Emmentaler darin flach verteilen und leicht schmelzen lassen. Den angeschmolzenen Käse vorsichtig aus der Pfanne heben, über die Glasschüssel stülpen und abkühlen lassen. Den Salat waschen und klein zupfen. Für das Dressing den Essig, das Öl, Zucker, Ketchup und den Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ingwer schälen und reiben. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Limette auspressen und den Saft auffangen. Das Sonnenblumenöl, den Knoblauch, den Ingwer und den Limettensaft vermengen, abdecken und zehn Minuten kalt stellen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und grob Würfeln. Die Garnelen von Kopf, Schwanz befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Für die Spieße die Paprika und die Pfefferschote klein schneiden und abwechselnd mit dem Filet und den Garnelen auf dem Holzspieß aufreihen. In einer Pfanne die Spieße etwa fünf Minuten grillen und anschließend mit Salz würzen. Die erkaltete Käseglocke vorsichtig von der Schüssel entfernen. Den Salat mit dem Dressing vermischen und in die Käseglocke füllen. Die Hähnchen-Garnelen-Spieße auf dem Salat anrichten und servieren.

Bruno Binter am 22. Oktober 2013