

Schmetterling-Garnelen mit buntem Schicht-Salat

Für zwei Personen

5 Riesen-Garnelen	1 Baguette	1 Radicchio
200 g Rucola	1 große Tomate	1 Knoblauchzehe
1 große Zitrone	50 g Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Riesen-Garnelen von Kopf und Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Zitrone auspressen. Der aufgefangene Saft mit etwas Olivenöl, dem gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die Garnelen darin marinieren. Den Rucola, den Radicchio und die Tomate waschen und den Salat trocken schleudern. Anschließend den Radicchio und die Tomate klein schneiden. Nachdem die Garnelen einige Minuten in der Marinade lagen wird der Salat schichtenweise in einem Anrichtring angerichtet. Zunächst wird der Radicchio ausgelegt, gefolgt von einer Garnele. Die dritte Schicht bilden der Rucola und die Tomate. Als letztes kommt eine Garnele auf den Salat. Anschließend wird der Schichtensalat mit der Marinade beträufelt. Die Schmetterling-Garnelen mit dem bunten Salat auf einem Teller anrichten, das Baguette dazugeben, mit Parmesan garnieren und servieren.

Paul Atenski am 22. Oktober 2013