

# Rote und grüne Tomaten mit Garnelen, Buttermilch-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Tomaten:**

1 rote Tomate	1 grüne Tomate, unreif	1 Ei
50 ml Buttermilch	115 g Dinkelmehl (Typ 630)	115 g Maismehl
225 g Paniermehl	Prise Knoblauchpulver	1 Prise Paprikapulver, rosenscharf
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Buttermilchsauce:**

300 ml Buttermilch	3 Esslöffel Mayonnaise	5 Halme Schnittlauch
1 Spritzer Tabasco	Salz	Pfeffer

**Für die Garnelen:**

2 Riesengarnelen	1 Zitrone	3 Zweige Basilikum
Paprikapulver, edelsüß	Chilipulver	Erdnussöl

Die Tomaten in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und ein paar Minuten stehen lassen.

Das Mehl, Maismehl, Salz und Pfeffer mischen. Das Ei mit der Buttermilch aufschlagen. Die Tomatenscheiben zuerst in Mehl wenden, anschließend im Ei und schließlich mit dem Paniermehl panieren.

Das Öl erhitzen und die Tomaten zwei bis drei Minuten ausbacken. Anschließend wenden und weitere zwei Minuten ausbacken. Die Tomaten anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen. Für die Buttermilchsauce den Schnittlauch hacken mit der Buttermilch, der Mayonnaise, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Hot Sauce mischen.

Die Garnelen vom Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Olivenöl erhitzen und die Crevetten darin von beiden Seiten anbraten. Das Erdnussöl erhitzen und die Basilikumblätter darin frittieren.

Die frittierten Tomaten auf einem Teller anrichten und die Garnelen dazugeben. Mit der Buttermilchsauce und den Basilikumblättern garnieren und servieren.

Chris McCollough am 14. Juli 2015