

Garnelen in Basilikum-Öl, Vanille-Zwiebel, Spargel-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

125 g Thaispargel	2 rote Paprika	1 Zehe Knoblauch
100 g Joghurt	1 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	4 Cocktailtomaten	1 Speisezwiebel
50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Vanilleschote
50 g Zucker	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Für die Feigen:

4 Feigen	50 g Ziegenkäse	4 TL flüssiger Honig
1 Bund Rosmarin	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Salat Thaispargel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und circa fünf Minuten bissfest garen. In Eiswasser abschrecken. Einige Spargelköpfe beiseitelegen. Paprikaschoten häuten, von Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Spargel und Paprika mischen und mit Salz, Pfeffer, Öl und Balsamico würzen. Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Schnittlauch unter den Joghurt mischen. Alles abwechselnd in Gläsern schichten. Mit einigen Spargelspitzen garnieren.

Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Schalen aufheben.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Zucker karamellisieren und Vanillemark dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomatenviertel dazugeben und weich werden lassen.

Basilikumstiele mit Olivenöl zu einem Öl pürieren. Schalen der Garnelen darin anbraten. Nach fünf Minuten herausnehmen und Garnelen darin anschwanken.

Für die überbackenen Feigen die Feigen waschen, mit einem kleinen Messer einschneiden, in eine ofenfeste Form legen und vorsichtig auseinander klappen. Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und jeweils etwa vier Würfel in eine Feige drücken. Honig über Käse und Fruchtfleisch verteilen. Auf jede Frucht einige Blätter Rosmarin legen und kräftig mit Pfeffer würzen. Etwa 15 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen und angebräunt ist.

Thaispargel-Joghurt-Salat, Garnelen auf Vanillezwiebeln, Basilikumöl sowie überbackene Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Timon Gosch-Huper am 05. Januar 2016