

# Garnelen mit Ratatouille, Vanille-Croûtons, Salatherzen

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen mit Schale	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Limette	3 EL Butter	Meersalz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

100 ml Sonnenblumenöl	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	Chiliflocken, Salz, Pfeffer

### Für das Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 kleine Zucchini
1 rote Zwiebel	2 Zweige Basilikum	1 Zweig Majoran
1 Zweig Oregano	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
100 ml stückige Tomaten	5 schwarze Oliven	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Salatherzen:

3 Romana Salatherzen	3 EL Butter	50 g Parmesan
50 g Pinienkerne		

### Für die Croûtons:

2 Toastbrotstücken	1 Vanilleschote	Butter, Salz
--------------------	-----------------	--------------

Für die Mayonnaise Knoblauch abziehen und klein hacken. Ei in einen Becher mit dem Stabmixer mixen. Senf und Knoblauch hinzufügen. Sonnenblumenöl langsam einfließen lassen. Mit Salz, Chiliflocken und Pfeffer würzen und etwas Zitronenabriebwürzen. Anschließend Mayonnaise kalt stellen.

Für die Croûtons Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend Vanillemark in die Pfanne zu den Croûtons geben und mit Salz abschmecken.

Für das Ratatouille Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Wokpfanne erhitzen und das Gemüse hineingeben. Etwa 5 Minuten anbraten. Stückige Tomaten hinzugeben. Weiter 5 Minuten köcheln lassen. Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian hacken und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Zum Schluss die Oliven in feinen Ringe schneiden und in die Wokpfanne geben.

Für die warmen Salatherzen diese abspülen und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salatherzen auf einer Seite anbraten.

Für die Garnelen abspülen, Schale und Darm entfernen, anschließend in eine Pfanne mit Butter geben. Knoblauch abziehen, auspressen und Thymianzweig dazugeben. Limette auspressen und den Saft zum Schluss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Zum Anrichten Parmesan auf die Salatherzen reiben. Anschließend Ratatouille und die Garnelen auf die Salatherzen geben. Mit Mayonnaise, Pinienkerne und Croûtons garnieren, anschließend servieren.

Jan-Pit Peter am 06. September 2016