

# Riesen-Garnelen mit Bulgur, Gurken-Salat und Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

300 g Black Tiger Garnelen	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
40 g Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Bulgur:

200 g Bulgur	1 Strauch-Tomate	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g grüne Oliven
50 g Feta	500 ml Gemüesfond	1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL Kurkuma	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 große Schlangengurke	1 Zitrone	1 milde rote Chilischote
1 TL gerösteter Sesam	1 TL Sojasauce	1 EL Olivenöl
1 kleiner Bund Minze	1 Prise getr. Chiliflocken	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Limette	1 Ei	1 TL Wasabi-Paste
1 TL mittelscharfer Senf	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

## Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Anschließend für jeweils 1-2 Minuten von jeder Seite scharf in Öl anbraten. Von der Hitze nehmen.

Knoblauch andrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch, einen Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb und Butter zu den Garnelen in die Pfanne geben und arosieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Bulgur:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fond aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kurkuma und Zitronensaft würzen. Eine Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien, waschen und in fein schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel und Knoblauch mit dem Bulgur und 1 Esslöffel Olivenöl vermengen. Bulgur-Mix mit warmem Fond aufgießen und für 15 bis 20 Minuten unter einem Küchentuch quellen lassen.

Die andere Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien, waschen und klein schneiden. Tomate waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Feta und Oliven ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Sobald der Bulgur die Flüssigkeit aufgenommen hat, Frühlingszwiebel, Tomate, Feta und Oliven hinzufügen, vermengen und im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in feine Streifen schälen. Salzen und zum Entwässern beiseitestellen. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach aufschneiden und fein hacken.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Gurkenstreifen ausdrücken und überschüssiges Wasser abgießen.

Gurkenstreifen mit Chili und Minze vermengen und mit Olivenöl, Sojasauce, Sesam, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen und ziehen lassen.

**Für die Mayonnaise:**

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ei, Sonnenblumenöl, Saft und Abrieb einer halben Limette, Senf, Salz und Pfeffer in einen schmalen Messbecher füllen. Den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich vermengen. Wasabi-Paste vorsichtig unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 04. Mai 2021