

Gefülltes Bacon-Körbchen mit Feldsalat, Käse-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Bacon-Körbchen:

4 Riesengarnelen	8 Scheiben Frühstücksbacon	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	100 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl	Salz	Roter Pfeffer

Für den Käsepfannkuchen:

100 g Weizenmehl	150 ml Wasser	2 Eier
1 Knoblauchzehe	80 g Goudakäse	Schnittlauch
1 TL Salz	1 TL Zucker	50 g Butterschmalz

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Granatapfel	1 Pflaumentomate
1 Avocado	1 rote Zwiebel	50 g Walnüsse
1 EL flüssiger Honig	1 TL süßer Senf	2 EL Himbeer-Balsamico
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bacon-Körbchen:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Baconstreifen gekreuzt in eine Muffinform legen, sodass ein Körbchen entsteht, mit einer Tasse beschweren. Dann 15 Minuten im Backofen kross backen. Zitrone waschen, Zesten abreißen und danach halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die andere Zitronenhälfte in dünne Scheiben schneiden für die Garnitur. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Hälfte des Schnittlauches für den Pfannkuchen aufheben.

Knoblauch abziehen und pressen. Crème Fraîche mit 1 EL Zitronensaft, Zitronenzesten, Olivenöl, Knoblauch, Schnittlauch, Salz und rotem Pfeffer vermengen. Riesengarnele entdarmen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten bis sie gar sind.

Bacon zieht sich beim Garen zusammen, weshalb man ihn in der Form beschweren sollte damit die Körbchen gelingen.

Für den Käsepfannkuchen:

Aus Mehl, Wasser und Eiern durch rühren einen Teig herstellen. Gouda raspeln und den Käse mit in den Teig geben. Knoblauch abziehen und pressen. Schnittlauch und Knoblauch auch in den Teig geben, genauso wie Zucker und Salz. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und den Teig in Pfannekuchenform darin ausbacken.

Für den Feldsalat:

Granatapfel halbieren und die Kerne in Wasser aus der Schale holen.

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Tomate waschen und achteln, Avocado halbieren, entkernen und ohne Schale in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Alle Zutaten vermengen. Als Dressing Olivenöl, Senf, Himbeer-Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer zusammen mischen und über den Salat geben.

Das Gericht anrichten, mit Zitrone garnieren und servieren.

Benita Meinen am 22. März 2022