

Wassermelonen-Gazpacho mit Garnelen, paniierter Feta

Für zwei Personen

Für die Melonen-Gazpacho:

150 g Wassermelone	500 g Rispen Tomaten	1 rote Paprika
1 Stange Staudensellerie	1 kleine Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Zitrone, davon Saft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die gebratenen Garnelen:

2 Riesengarnelen mit Schale	1 Knoblauchzehe	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------------------	-----------------	-------------------------

Für den panierten Feta:

150 g Feta	1 Ei	50 g Semmelbrösel
50 g Panko-Paniermehl	Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Melonen-Gazpacho:

Die Melone in Spalten schneiden und das Fruchtfleisch von der Schale lösen und würfeln. Tomaten und mit kochendem Wasser übergießen und anschließend häuten. Inklusive Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Auch mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln.

Chili waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Klein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Staudensellerie putzen und Fäden abziehen. Ebenfalls würfeln. Einen kleinen Teil Melonen- und Paprikawürfel zur Garnitur beiseitelegen.

Alle Zutaten in einen Standmixer geben und fein pürieren. Zitronensaft auspressen.

Gazpacho mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Für die gebratenen Garnelen:

Garnelen schälen und entdarmen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen.

Knoblauch abziehen und in Pfanne pressen und andünsten. Garnelen in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Für den panierten Feta:

Feta in gleichmäßige Würfel schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel und Panko miteinander vermischen. Mit Mehl, Ei und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und Feta panieren. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken.

Silke Utes am 30. Mai 2023