

# Riesen-Garnelen mit Rucola-Salat, Honig-Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Riesengarnelen:**

4 Riesengarnelen	3 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1 Limette, Abrieb, Saft	2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kurkuma
1 TL granul. Knoblauch	1,5 TL edels. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Senfmehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Honig-Ziegenkäse:**

1 milde Ziegenkäserolle	1 Pfirsich	2 Feigen
4 bunte Cherrytomaten	6 Walnüsse	2-3 EL flüssiger Honig
1 TL dunkle Balsamicocreme	Öl	Salz, Pfeffer

**Für den Serrano-Chip:**

2-3 Scheiben Serranoschinken

**Für das Salatdressing:**

2-3 EL griech. Joghurt	1 Limette, davon Saft	1 EL weißer Balsamico
Olivenöl	Chilipulver	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

200 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Avocado	100 g Himbeeren
$\frac{1}{2}$ Granatapfel	50 g getrock. Cranberrys	

**Für die Riesengarnelen:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Garnelen waschen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. 1 Msp. Ingwer reiben. Limettenschale abreiben und Abrieb auffangen, anschließend den Saft auspressen.

Geriebenen Ingwer mit Limettenabrieb, Chili, Kurkuma, Paprikapulver, Senfmehl, granuliertem Knoblauch, ausgepresstem Knoblauch und etwas Olivenöl vermengen und Garnelen darin einlegen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinierte Garnelen in einer erhitzten Pfanne in Öl braten und nach ca. 2 Minuten wenden. Abschließend mit Limettensaft beträufeln.

**Für den Honig-Ziegenkäse:** Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Pfanne in Öl leicht erwärmen und wenden.

Pfirsich schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Feige in Scheiben schneiden. Beides auf dem Teller verteilen und den Ziegenkäse darauf geben. Mit halbierten Cherrytomaten anrichten. Walnüsse in der Pfanne rösten und dazugeben. Mit Balsamico garnieren.

**Für den Serrano-Chip:** Schinken auf ein Backpapier geben und im Ofen backen, zwischendurch wenden.

Abschließend herausnehmen und auf einem Küchenpapier Fett abtupfen, damit er kross bleibt.

**Für das Salatdressing:** Limettensaft auspressen und mit Joghurt und Aceto vermengen. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

**Für den Salat:** Rucola waschen und trockenschleudern. Avocado entkernen und in Scheiben schneiden.

Granatapfelkerne herausklopfen. Rucola, Avocado, Granatapfelkerne und Himbeeren mit dem Joghurtdressing zu einem Salat vermengen und mit Cranberrys bestreuen.

Lilly Rosentreter am 18. Juli 2023