

## Spieß von Gambas und Melone mit Wasabi

### Für 4 Personen

Zucker	25 g Ketchup Manis	5 g Oystersoße
10 g Sweet and Sour Plum Soße	5 g Sambal-Oelek	1 Msp Knoblauch
3 g Dayong (China)	Salz	2 Limetten
40 g Geflügelbrühe	10 g Honig	1 g Sesamöl
5 g Sesam, geröstet	30 g Karotte	30 g Sellerie
30 g Sojasprossen	30 g rote Paprika	30 g gelbe Paprika
20 g Zuckerschoten	200 g Wassermelone	16 Stück King-Tiger-Prawns
1,5 EL Olivenöl	4 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	16 Blätter Sweet Basilikum	4 Schaschlikspieße
1 kleine Chilischote	70 ml Sweet Chili Soße	10 g Sesamkörner
1 EL feine Paprikawürfel	2-3 Stiele Koriander	8 g Wasabipulver
30 g Magermayonnaise	30 g Magerquark	Saft einer Limone
5 g Cashew Kerne	1/2 Bund Koriander	8 Blätter Kopfsalat

Für den Salat aus 2 g Zucker, Ketchup Manis, Oystersoße, Sweet and Sour Plum Soße, Sambal Oelek, Knoblauch, Dayong ( China Gewürz Mischung ), 2 g Salz, Saft einer Limette, Geflügelbrühe, Honig, Sesamöl und Sesamkörnern eine Soße mischen. Karotte ,Sellerie, die zweierlei Paprika und die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben, die geputzten Sojasprossen dazu und mit der fertigen Marinade übergießen , ca. 30 Minuten ziehen lassen Wassermelone in gleichmäßige Würfel schneiden. Die geschälten Tiger Prawns unter kaltem Wasser waschen, mit einem Messer am Rücken entlang aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend in einer Pfanne das Öl erhitzen und unter Zugabe des Rosmarins und Knoblauchs, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Tiger Prawns auf beiden Seiten ca. 1 Minute goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Jeweils 4 Stück Tiger Prawns abwechselnd mit der Melone und den Basilikumblättern auf die Holz Spieße stecken. Kurz vor dem Anrichten die fertigen Spieße unter Zugabe von 1 TL Öl und gehackter Chili im Ofen bei 100 Grad noch mal leicht erwärmen. Für den Chili-Dip Chilisoße, Sesam und Paprikawürfel verrühren. Koriander fein hacken und unterheben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für den Dip das Wasabipulver mit 10 ml Wasser vermischen und vorsichtig unter die Mayonnaise heben, Quark untermischen, mit Salz, 1 TL Zucker und etwas Limonensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Koriander und die Cashew Kerne unter den Salat mischen. Auf jeden Teller zwei Salatblätter legen. Den marinierten Salat auf die Salatblätter geben und mit einem Korianderblatt garnieren. Die Spieße mit den Gambas und der Melone an den Salat anlegen und mit den Dips vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Mai 2008