

Meeresfrüchte Salat

Für 2 Personen

4 kleine Tintenfische	4 Garnelen	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln	1 Stange Lauch
4 Champignons	3 Stangen Staudensellerie	6 Cocktailtomaten
5 schwarze Oliven	1 Limette	1/2 Bund Basilikum
1 EL Puderzucker	1/8 l Weißwein	100 ml Olivenöl, kalt gepresst

Die Tintenfische vom Händler küchenfertig vorbereiten lassen. Garnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tintenfische und Garnelen darin von allen Seiten anbraten, würzen, kurz warm stellen. Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren, Lauch putzen, abspülen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln, Lauchscheiben und Champignons kurz anbraten, pfeffern und salzen und zur Seite stellen. Den Staudensellerie fein hacken, die Cocktailtomaten häuten und halbieren, die Oliven entkernen. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Basilikumblätter hacken. Limettensaft und –schale mit dem Puderzucker, dem Weißwein und dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken Mit Sellerie, Tomaten und Oliven vermischen und etwas ziehen lassen. Meeresfrüchte und gebratenes Gemüse untermischen und mit Basilikum bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juli 2009