

Geeiste Wasabi-Mayonnaise mit Gewürz-Ananas und Garnelen

Für 4 Personen

40 g Wasabi-Paste	2 frische Eigelb	350 ml mildes Olivenöl
Salz, Zucker	1/2 Romanasalat	10 g Ingwer
3 Schalotten	Pfeffer	8 Blätter Frühlingsrollenteig
1/2 TL Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner	1/2 Ananas
1 EL Honig	12 Garnelen mit Schale	1 Knoblauchzehe

Wasabi-Paste mit 2 Eigelb verrühren und langsam mit dem Schneebesen ca. 300 ml Olivenöl darunter rühren, bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Masse entweder in einer Eismaschine abfrieren oder die Masse in die Gefriertruhe geben, dann sollte sie jedoch alle 15 Minuten umgerührt werden, bis die Masse ganz fest gefroren ist. Den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Ingwer und Schalotten schälen. Ingwer fein hacken, Schalotten fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Ingwer zugeben. Dann den Romanasalat zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. gebratenen Salat auf die Frühlingsrollenteigblätter geben und zu flachen viereckigen Päckchen einpacken. Pfeffer- und die Korianderkörner mörsern. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden mit Pfeffer und Koriander würzen und in der Grillpfanne grillen, am Ende 1 EL Honig zugeben. In einer Pfanne mit Olivenöl die Teigpäckchen von beiden Seiten braten. Die Garnelen vorsichtig aus der Schale nehmen, den Darm entfernen, salzen und wieder in die Schale stecken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei geringer Hitze braten. Für das Aroma eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Vom Wasbai-Eis Nocken ausstechen, Gewürz-ananas und Garnelen zugeben und die gefüllten Teigpäckchen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Januar 2010