

Garnelen mit Gewürz-Tomate und Limetten-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für die Gewürztomate:

1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
1/2 Bio-Orangen	300 ml Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
1 TL Senfkörner	1 Sternanis	1 TL schwarze Pfefferkörner
Salz	2 Ochsenherztomaten	

Für die Vinaigrette:

50 ml Limettensaft	35 ml Zitronensaft	50 g Zucker
Salz	150 ml Olivenöl	außerdem
50 g Mandeln	12 schwarze Oliven	30 g getrocknete Tomaten
200 g Fetakäse	1/2 Bund Basilikum	8 Garnelen in der Schale, (8/12)
1 EL Olivenöl		

Die Kräuterzweige abrausen, trocken schütteln. Knoblauch schälen und andrücken. Die Orange abwaschen und in Scheiben schneiden.

Olivenöl mit Fenchelsamen, Senfkörnern, Sternanis, Pfefferkörnern, Kräuterzweigen, Knoblauch, Orangenscheiben und etwas Salz in einen Topf geben und auf kleiner Stufe langsam (ca. 20 Minuten) lauwarm erhitzen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einen breiten Topf oder eine breite Pfanne passieren, die Tomatenscheiben einlegen und bei gleichbleibend lauwarmer Temperatur etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Vinaigrette Limetten- und Zitronensaft mit Zucker und einer guten Prise Salz gut verrühren, dann das Olivenöl unter Rühren langsam zufügen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Feta in Würfel schneiden. Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne braten.

Tomatenscheiben auf einer Siebkelle abtropfen und in der Tellermitte anrichten. Die gebratenen Garnelen darauf legen und Fetawürfel darauf geben. Oliven, getrocknete Tomaten, Mandeln und Basilikum in die Vinaigrette Rühren und rundherum verteilen.

Philipp Stein am 06. August 2019