

## Garnelen-Schaschlik mit Limonen-Vinaigrette

### Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen	1 EL Schnittlauch	1 Schalotten
2 Radieschen	50 ml Olivenöl	1 Zwiebel, rot
1 Paprika, rot	100g Ananas-Fruchtfleisch	8 Physalis
1 TL Senf	50 ml Geflügelbrühe	50 ml Limonensaft
50 ml Rotweinessig	250 gr Feldsalat	100 ml Sonnenblumenöl
30 g Currypaste, gelb	1 TL Salz	1 TL Zucker
Öl		

Die Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Paprika und Ananas in kleine Stücke schneiden. Physalis aus der Hülle lösen. Garnelen, Zwiebel, Paprika Ananas und Physalis im Wechsel auf die Schaschlikspieße stecken. Die Currypaste mit zwei Esslöffeln Öl verrühren, die Spieße damit bestreichen und zehn Minuten marinieren. Die Garnelenspieße in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Den Schnittlauch und die Schalotte klein schneiden. Die Radieschen in Stifte schneiden. Gemüsebrühe, Senf, Limonensaft, Rotweinessig, Salz und den Zucker miteinander verrühren bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben. Nun Olivenöl und das Sonnenblumenöl nach und nach unterrühren. Den Salat klein schneiden. Den Salat mit dem Dressing vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Garnelenspieße auf dem Salat geben.

Steffen Henssler am 15. Januar 2010