

Garnelen im Kräutermantel, Tomaten-Creme, Feta, Joghurt

Für zwei Personen

Für die Garnelen:	6 Riesengarnelen 8/12er	50 g Panko
4 Zweige Basilikum	2 Zweige Blattpetersilie	2 Zweige Oregano
1 Knoblauchzehe	2 Eier	200 ml Sonnenblumenöl
Mehl, Salz, Pfeffer	gerösteter Koriander	
Für den Fetakäse:	80 g Fetakäse	50 g Kadaifiteig
1 Ei, Sonnenblumenöl		
Für die Tomatencreme:	150 g reife Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 TL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft
2 cl Ouzo	80 g Wassermelone	1 TL Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	1 Msp. Piment-d'Espelette
Salz, Pfeffer		
Für den Gurken-Joghurt:	1 Salatgurke	50 g griech. Joghurt
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	Zucker, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	2 Zweige Melissa-Kresse	

Für die Garnelen im Kräutermantel: Blattpetersilie, Basilikum, Oregano abbrausen und trockenwedeln. Kräuter abzupfen und die Stiele aufbewahren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Panko mit Knoblauch und Kräutern leicht ankuttern und so ein 'grünes' Mie de Pain herstellen. Garnelen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Gambas in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, in der Kräuter-Mie-de-Pain wälzen und diese andrücken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin goldbraun ausbacken. Abschließend auf ein Küchenpapier geben und Fett abtropfen lassen.

Für den Fetakäse: Fetakäse in gleichmäßige Stücke schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen. Fetakäse im Ei wenden und in Kadaifiteig einrollen. In heißem Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Tomatencreme: Kirschtomaten und die halbe Paprika vierteln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Olivenöl farblos anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit weißem Balsamico ablöschen. Mit Tomatenmark und -saft einköcheln lassen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken, mixen und passieren. Zum Abkühlen im Kühlschrank, ggf. in einem Eiswasserbad abkühlen. Anschließend mit Ouzo abschmecken und geschnittene Wassermelonenwürfel darin einlegen.

Für den Gurken-Joghurt: Gurke schälen, halbieren und entkernen. Anschließend fein hobeln oder mit einem Spaghettischneider zu feinen Fäden verarbeiten. Danach salzen und gut vermengen. Circa 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Knoblauch abziehen und reiben. Zitrone abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die Gurken leicht ausdrücken, mit Joghurt, geriebener Knoblauchzehe, Zitronensaft und -abrieb vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Melissa-Kresse abbrausen und trockenwedeln. Zum Anrichten den Gurken-Joghurt mittig anrichten und mit Tomatencreme umgießen. Melonenwürfel und Feta wechselnd anrichten und die gebackenen Garnelen auf den Gurken-Joghurt geben. Mit Melissa-Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2019