

Salat auf Gurken-Gelee mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	ca. 150 g frische Gurke	100 g gemischte Blattsalate
80 g Baguette vom Vortag	5 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig	1/2 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	3 Stiele glatte Petersilie	4 große Garnelen mit Schale

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden, in einem Mixer fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb passieren und 100 ml Saft abmessen. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Gurkensaft in einem Topf auflösen. Gurkensaft mit der aufgelösten Gelatine vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei kalte Suppenteller etwa 1 cm hoch einfüllen und kalt stellen. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Das Baguette in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, geschälte Knoblauchzehe zugeben und die Brotwürfel darin knusprig anbraten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl mit Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Garnelen im dicken Bereich schälen und die Schwanzflosse dran lassen. So aufschneiden dass sie am Schwanzstück beieinander bleiben, den Darm sauber entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Schalotte und Petersilie unter die Vinaigrette mischen und den Blattsalat damit anmachen. Salat in der Mitte des Gurkengelees anrichten und die gebratenen Garnelen darauf platzieren. Mit den Brotcroutons bestreuen.

Otto Koch Freitag, 10. Juni 2011