

Gebratene Garnelen mit Gazpacho-Salat

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, mit Schale	1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch
200 g Fleischtomaten	1 Paprika gelb	1 Paprika, rot
2 rote Zwiebeln	2 EL Olivenöl	1 EL Balsamico-Essig
1 Chilischote	Salz	Pfeffer

Die Garnelen von ihren Schalen befreien, längs am Rücken aufschneiden und entdarmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Paprikas und die Gurke schälen. Die Zwiebel abziehen und anschließend alles klein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und das Gemüse darin grillen. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen. Die Chilischote längs aufschneiden und von den Kernen befreien. Alles zusammen in einen Mixer geben, den Balsamico-Essig ebenfalls dazu geben und pürieren. Das Grillgemüse auf dem Teller anrichten, püriertes Gazpacho darauf verteilen und die Garnelen oben drauf setzen.

Steffen Henssler am 04. Juni 2010