

Pomelo-Salat mit Langostinos und Thai-Basilikum-Pesto

Für 4 Personen

2 Pomeles	1 Grapefruit, rosa	1 Grapefruit, gelb
40 g Ingwer	3 Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 Chilischote	1 TL Zucker, braun	2 EL Sesamöl
1 Bund Thai-Basilikum	100 ml Rapsöl	20 g Cashewkerne
1 Limette, unbehandelt	2 EL Ahornsirup	1 Baguette
40 g Butter	12 Langostinos	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pomeles und die Grapefruits schälen, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets mit einem scharfen Messer heraustrennen und in eine Schüssel geben. Den abtropfenden Saft auffangen. Anschließend 20 Gramm des Ingwers schälen und fein reiben, eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Schalotten abbrausen, ebenfalls schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Den aufgefangenen Saft mit dem Knoblauch, dem frisch geriebenen Ingwer, dem Chili, dem braunen Zucker und dem Sesamöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing und die vorbereiteten Schalotten zu dem Früchtesalat geben und gut vermischen. Fünf Thai-Basilikumblätter von den Stielen ziehen, grob zupfen und zuletzt unter den Salat rühren. Alles gut durchziehen lassen. Die übrigen Basilikumblätter von den Stielen befreien und in eine Küchenmaschine geben. Das Rapsöl und die Cashewkerne zugeben und zu einer nicht zu feinen Paste mixen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Die Limette waschen und fein abreiben, anschließend die Limette halbieren und auspressen. Das Pesto mit etwas Ahornsirup, Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken. Ein halbes Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit der Hälfte der Butter bestreichen und im Backofen einige Minuten knusprig backen. Die Langostinos von Kopf und Darm befreien, an der Unterseite mit einer Schere aufschneiden und die Schale entfernen. Anschließend zwei Zehen Knoblauch schälen und jeweils halbieren. Den übrigen Ingwer ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Langostinos mit dem halbierten Knoblauch, dem Thymian und den Ingwerscheiben anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Butter zugeben, unter die Langostinos schwenken und zwei bis drei Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Den Pomelesalat auf Tellern anrichten und jeweils drei Langostinos darauf legen. Das Pesto auf die Brotchips streichen und dazulegen. Das übrige Pesto dazu servieren.

Johann Lafer am 15. Oktober 2011