

Salat mit Garnelen und Senf-Dressing

Für 4 Portionen

Salat:

Salatmischung	4 Garnelen	1 Gurke
1 Pckg. Kirschtomaten	4 Fleischtomaten	1 Bund Radieschen
3 Paprika (rot, gelb)	1 Dose Mais	Petersilie, Schnittlauch
Dill, Thymian	Pinienkerne	Olivenöl
Knoblauch	Zitronensaft	

Dressing:

1 kleine Schalotte	3 EL Weißwein	1 EL Weißweinessig
scharfer Senf	Honig	1 Salz, Pfeffer

Die Salatmischung mit der Kräutermischung vermengen und auf einem Teller anrichten. Gurken und Fleischtomaten in Scheiben schneiden und eine beliebige Menge auf den Salat geben. Paprika und Radieschen in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Danach die Kirschtomaten halbieren und 2-3 Hälften auf einen Teller geben. Den Salat mit Mais und Pinienkernen verfeinern.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und anschließend das Ganze in ausreichend Olivenöl mit reichlich Knoblauch anbraten. Nach Belieben salzen und pfeffern und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen und ein wenig davon über den Salat geben.

Frank Rosin am 25. August 2014