

Garnelen im Orangen-Chili-Mantel und Paprika-Salsa

Für 4 Personen

12 Riesengarnelen	2 El Speisestärke	1 kleine rote Chilischote
1 Orange, Schale	1 El Orangenblütensalz	1 Tl Zucker
80 g Panko	2 Eiweiß	Butterschmalz
2 Paprikaschoten, gelb	2 Paprikaschoten, rot	3 Knoblauchzehen
3 Thymianzweige	4 El Olivenöl	Kalahari Salz, fein
Tellycherry Pfeffer	2 Schalotten	30 ml Balsamico bianco
1 Tl Zucker	1 El glatte Petersilie	100 g feine Salatblätter
1 El Balsamico	2 El Olivenöl	

Chilischote halbieren, Kerne herauskratzen und die Schote fein würfeln.

Orangenschale fein reiben und zusammen mit Chili, Orangenblütensalz, Zucker und Pankobröseln mischen. Die Riesengarnelen auf Küchenpapier gut abtropfen, in Speisestärke wälzen und überschüssige Stärke abklopfen. Die Eiweiße leicht anschlagen und die bemehlten Garnelen durch das Eiweiß ziehen. Anschließend in der Orangen-Chili-Mischung wenden, überschüssige Würze leicht abklopfen.

Das Butterschmalz erhitzen, die Garnelen darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Knoblauchzehen schälen und grob hacken, zusammen mit Thymian und Olivenöl über den Paprika verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im 200° C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen, bis die Haut der Paprika Blasen wirft und sich gut abziehen lässt. Aus dem Ofen nehmen, die Paprikaviertel schälen und fein würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Olivenöl vom Blech in einen Topf geben, Schalotten darin ohne Farbe etwa 5 - 8 Minuten anschwitzen. Paprikawürfel zugeben. Beides zusammen schmoren, bis eine marmeladeähnliche Konsistenz entstanden ist. Mit Balsamico ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abkühlen lassen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, hacken und unter die Sauce rühren.

Die Salatblätter mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, auf Tellern anrichten, Garnelen und Salsa darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 31. November 2019