

Auberginen-Scheiben mit Garnelen und mariniertem Gemüse

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	1 Aubergine	1 Zucchini
1 rote Paprika	5 Frühlingszwiebeln	6 Datteltomaten
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer	1 Limette
100 g griechischer Joghurt	1 Vanilleschote	1 Zimtsplitter
1 Rosmarinzweig	1 Zweig glatte Petersilie	2 Zweige Basilikum
1 TL Zatar	40 g doppelgriffiges Mehl	220 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamico	Zucker, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Zwei Scheiben der Aubergine der Länge nach abschneiden. Mit dem Zatar bestreuen und leicht andrücken. Die Scheiben in Mehl wenden, mit etwas kaltem Wasser besprenkeln und leicht verreiben. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Auberginen von beiden Seiten anbraten. Die Zucchini vierteln. Der Rest wird nicht verwendet. Die Zucchini schräg in circa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschote halbieren. Der Rest wird nicht verwendet. Die Paprika entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die grünen Halme der Frühlingszwiebeln entfernen und halbieren. Die Datteltomaten ebenfalls halbieren. Einen Dampfgartopf mit 200 Millilitern des Gemüsefonds füllen. Einen Streifen der Zitronenschale abschneiden. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitronenschale, Ingwer und Knoblauch mit dem Rosmarin, der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Zimt in den Fond geben. Den Dämpfaufsatz einsetzen und die Paprika, Zucchini und Frühlingszwiebeln obenauf geben und circa acht Minuten garen. Anschließend das Gemüse in eine Schüssel geben und die Tomaten untermischen. Aus fünf Esslöffeln des Fonds, dem Balsamicoessig und einem guten Schuss Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit einer Prise Zucker würzen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und säubern. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Resthitze durchziehen lassen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und zu den Garnelen geben. Für den Limettendip die Hälfte der Limettenschale reiben. Den Saft auspressen. Den griechischen Joghurt mit dem restlichen Gemüsefond, dem Abrieb der Limette und einem Spritzer Limettensaft vermengen. Zwei Teelöffel Olivenöl einrühren und mit Zucker abschmecken. Die Auberginenscheiben mit dem Gemüse auf Tellern anrichten. Die Garnelen obenauf geben und den Limettendip dazureichen. Das Basilikum zupfen, über das Ganze streuen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Juni 2012