

Tomaten-Brotsalat mit Garnelen und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für den Tomaten-Brotsalat:

4 Scheiben altes Baguette	4 vollreife Tomaten	2 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	50 ml dunkler Balsamico	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

8 Garnelen, küchenfertig	Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	----------	---------------

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	20 g Pinienkerne	20 g Parmesan
1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl	

Für die Garnitur:

2 Basilikumzweige

Für den Tomaten-Brotsalat:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden, grob würfeln und für 15 Minuten im Ofen rösten. Tomaten mit einem Kreuz einritzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Tomaten in das siedende Wasser geben, bis sich die Schale löst. Tomaten herausnehmen, kalt abschrecken und Schale vollständig abziehen. Tomaten vierteln. Zwiebeln abziehen, fein schneiden und unter die Tomaten heben. Knoblauch abziehen, pressen, zu den Tomaten geben und alles zusammen mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Unmittelbar vor dem Servieren geröstetes Brot unterheben und mit Olivenöl und Balsamico abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Schmetterlingsschnitt einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und Parmesan reiben. Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Basilikum mit Olivenöl mit einem Mixstab fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Tomaten-Brot-Salat mit gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten, mit Pesto beträufeln, mit Basilikum garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 04. August 2017