

Riesen-Garnelen mit Melonen-Gurken-Tomaten-Salat

Für vier Personen

1 Honigmelone, reif	1 Stück Ingwer, circa 15 Gramm	1 Chilischote, klein
1 Limette, unbehandelt	2 EL Honig	1 EL Sojasoße
3 EL Olivenöl	1 Salatgurke	2 Tomaten, reif
8 Riesen-Garnelen, küchenfertig	1 Ei	30 g Sahne
150 g Pankobrösel	2 EL Sesamsamen	100 ml Frittieröl
Salz, Pfeffer	Mehl, Shiso-Kresse	

Die Melone halbieren (verwendet wird nur eine Hälfte). Die Melonenhälfte schälen und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Die Hälfte in dünne Scheiben schneiden, danach aus den Scheiben Kreise mit circa fünf bis sechs Zentimetern Durchmesser ausstechen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote entkernen, klein hacken und mit Ingwer, Limonenschale und -saft sowie Honig, Sojasoße und Olivenöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun die Melonen-, Gurken- und Tomatenscheiben abwechseln in die Metallringe einschichten, dabei jede Schicht mit etwas Marinade beträufeln. Die Sahne leicht anschlagen und danach mit dem Ei verquirlen. Die Riesen-Garnelen salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, in den Pankobröseln panieren und in heißem Öl in einer Pfanne langsam goldbraun und knusprig ausbacken. Die Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Die Türmchen auf Tellern anrichten und die gebackenen Riesen-Garnelen danebenlegen. Die restliche Vinaigrette darüber träufeln und mit Kresse bestreut servieren.

Johann Lafer am 08. September 2012