

## Ananas-Lauch-Salat mit Garnelen-Spießen

### Für vier Portionen

2 Stangen Lauch	$\frac{1}{2}$ Ananas	150 g Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone
50 g Erdnüsse, ungesalzen	1 Bund Schnittlauch	16 Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe	3 Stiele Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	4 Holzspieße
Currypulver		

Den Lauch längs aufschneiden und gründlich waschen. Die Stangen in feine Ringe schneiden. Die Ananas schälen, den Strunk heraus schneiden und die Ananas würfeln. Beides in einer Schüssel mischen. Die Creme fraîche mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft kräftig würzen. Verrühren und unter die Ananas-Lauch-Mischung heben.

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über den Salat streuen. Den Schnittlauch fein schneiden und ebenfalls über den Salat streuen.

Den Knoblauch schälen und hacken. Thymian abbrausen, trocknen und kleinhacken. Beides mit dem Olivenöl zu den Garnelen geben und untermischen. Die Garnelen auf Holzspieße stecken. Eine Grillpfanne aufheizen und die Spieße darin von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ananas-Lauchsalat vor dem Servieren nochmal abschmecken und in Salatschalen anrichten. Jeweils einen Spieß darauf legen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Horst Lichter am 05. März 2016