

Pfirsich mit Riesen-Garnelen und Zuckerschoten

Für 4 Personen:

1 Schalotte	25 g Ingwer	1 große rote Chilischote
6 EL Erdnussöl	12 Bio-Limetten	2 EL Sojasauce
2 EL Reisessig	23 EL Ahornsirup	12 Riesengarnelen
150 g Zuckerschoten Salz	2 reife größere Pfirsiche	4-5 EL geröstete Cashewnüsse
8 Limettenspalten		

Schalotte und Ingwer schälen, fein würfeln. Chili halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden.

Limetten waschen, trocken reiben, Schale dünn herunterschalen und in feine Streifen schneiden, Saft auspressen. Schalotte, Ingwer und Chili in einer Pfanne in 3 EL heißem Erdnussöl andünsten. Mit Limettensaft, Sojasauce und Reisessig ablöschen. Limettenschale und Ahornsirup zufügen, alles etwas einkochen. Abkühlen lassen.

Riesengarnelen aus der Schale lösen, waschen, Darm entfernen.

Zuckerschoten putzen, diagonal halbieren. Garnelen in einer Pfanne in 2 EL heißem Erdnussöl von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten.

Zuckerschoten zufügen und weitere 2-3 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Dabei mit Salz würzen.

Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren, Kern entfernen.

Schnittflächen mit restlichem Erdnussöl einpinseln, auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne ca. 45 Min. braten.

Gegrillte Pfirsichhälften mit Riesengarnelen und Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Zum Schluss einige geröstete und grob gehackte Cashewnüsse darüberstreuen und mit Limettenspalten servieren.

Johann Lafer am 01. Februar 2022