

# Fruchtige Garnelen-Spieße mit Dip

## Für 2 Portionen

### Für die Spieße:

|                      |                  |             |
|----------------------|------------------|-------------|
| 8 Garnelen           | 24 Kirschtomaten | 24 Physalis |
| 1 Bund Thaibasilikum | gelbe Currypaste | Olivenöl    |

### Für den Dip:

|                     |                      |                    |
|---------------------|----------------------|--------------------|
| 1 Bund Thai Spargel | 100 g Kirschtomaten  | 20 g Ingwer        |
| 3 Stiele Basilikum  | 1 TL rote Currypaste | Olivenöl, Sojasoße |

Für die Spieße:

Zu Beginn die Garnelen ausbrechen, säubern sowie den Darm entfernen. Dann die:

Zu Beginn die Garnelen ausbrechen, säubern sowie den Darm entfernen. Dann die Garnelen halbieren und abwechselnd mit Kirschtomaten und Physalis, sowie Thaibasilikumblättern auf Holzspieße stecken. Schließlich die gelbe Currypaste mit Olivenöl verrühren und die Spieße damit einstreichen. Eine Pfanne erhitzen und die Spieße von allen Seiten circa drei Minuten scharf anbraten.

Für den Dip:

Zunächst eine Pfanne aufsetzen und erhitzen. Den Thai-Spargel in dicke Stücke schneiden und in der Pfanne in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Die Kirschtomaten klein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Dann die Kirschtomaten und den Ingwer zum Spargel in die Pfanne geben. Das Basilikum klein schneiden und in die Pfanne geben. Dazu etwas rote Currypaste und einen Schuss Olivenöl geben. Alles in der Pfanne schwenken und etwas Sojasoße drüber geben. Mit einem Messer die Kirschtomaten in der Pfanne zerdrücken. Schließlich die Garnelenspieße mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 24. 05. 2012