



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Garnelensalat - klassische Art



Einkaufsliste:

Riesengarnelen, 16 St. TK-Wildfang

Pinienkerne, 50 g

Zuckerschoten, 100 g

Erbsen, 100 g, frisch oder TK

Rosmarin, 2 Zweige

Thymian, 2 Zweige

Knoblauchzehen, 2

Honigmelone, ½

Zitrone, 1 Bio

Eigelb, 2

Petersilie

Basilikum

Koriander



Olivenöl

Chilisalz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	
 kalt servieren		

Vorbereitung:

- Riesengarnelen im Kühlschrank auftauen,
- ggf. schälen, Darm entfernen,
- die Garnelen in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten,
- (zusammen mit 2 Knoblauchzehen, Rosmarin- und Thymianzweigen),
- auf Küchentrepp entfetten und im Kühlschrank abkühlen,
- Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten,
- Zuckerschoten ca. 5 min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen,
- in ca. 2 cm breite Rauten schneiden,
- Erbsen bissfest blanchieren,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Fruchtfleisch der Honigmelone in kleine Kugeln stechen,
- Petersilie, Basilikum und Koriander klein hacken,
- in einem Becher die Eigelbe mit etwas Zitronensaft mit dem Zauberstab aufmixen, das Olivenöl in dünnem Strahl langsam zugeben und zu einer cremigen Konsistenz (Mayonnaise) verarbeiten,
- Petersilie, Basilikum, Koriander und Zitronenschale zugeben,
- mit Chilisalzw abschmecken

Zubereitung:

- die Mayonnaise ca. 1 cm hoch in flache Gläser füllen,
- darauf die Zuckerschoten, Erbsen und Melonenkugeln,
- 3 – 4 Riesengarnelen darüber legen,
- mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen

Tipps:

- Die Wildfang-Riesengarnelen sind relativ teuer. Ihr könnt stattdessen auch Flusskrebse nehmen.
- Ganz exklusiv wird das Rezept mit Scampi und zusätzlich Nordseekrabben in der Mayonnaise.

Dazu passt:

- frisches Baguette und ein Grauburgunder aus der Pfalz.