



HOLGER BODENDORF

persönlich

SEAWATER-GARNELEN / PFEFFER-MARINADE / GEGRILLTE WASSERMELONE / BROTCCHIPS

(für 4 Personen)

Garnelen

- 10 g Szechuan-Pfeffer
- 10 g Kubeben-Pfeffer
- 10 g weißer Pfeffer
- 10 g Korianderkörner
- 20 g Sesam, schwarz
- 5 g Anissaat, grün
- 1 Peperoncino, getrocknet
- 8 Garnelen (Größensortierung 4/7), ohne Kopf
- Olivenöl
- 8 Stengel Basilikum
- 2 Knoblauchzehen, in der Schale, am Wurzelansatz kreuzweise eingeschnitten
- Meersalz
- Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten.
- Alles in einem Mörser zerstoßen und durchsieben.
- Die Garnelen aus der Schale lösen, Schwanz drans lassen und den Darm entfernen.
Mit den Gewürzen mischen und 1 Stunde darin marinieren.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen zusammen mit dem Basilikum und dem Knoblauch darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brotchips

- 1 Stück Roggenmischbrot, am besten als Stangenbrot, ca. 100 g
- Das Brot anfrieren, dann auf einer Aufschnittmaschine in 4 möglichst dünne Scheiben schneiden.
- Die Brotscheiben zwischen zwei Backmatten legen und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C (Umluft) trocknen lassen.

Melone

- 8 Stücke Wassermelone ohne Schale, 3 × 3 × 8 cm geschnitten
- Olivenöl
- Himalayasalz
- Die Melone dünn mit Olivenöl bepinseln.
- Die Melone in einer Grillpfanne von allen Seiten kurz grillen.
- Mit etwas Salz würzen.

Marinierter Dill, Sellerieblätter

- 15 ml Zitronensaft, passiert
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus Mühle
- 45 ml Olivenöl, fruchtig
- 4 Stengel Dill
- 1 EL heller Sesamsamen, geröstet
- Selleriegrün
- Den Zitronensaft, das Salz, den Pfeffer und das Öl zu einem Dressing verrühren.
- Den Dill, den Sesam und die Sellerieblätter mit dem Dressing anmachen.

Anrichten

- alter Aceto balsamico, 13 Jahre
- Die Wassermelone mittig auf den Teller legen.
- Die Garnelen daraufsetzen und mit den Brotchips dekorieren.
- Die Kräuter dazulegen und etwas alten Balsamico daraufspritzen.

