



Carpaccio von Riesengarnelen mit Spargelsalat

Zutaten:

18 Riesengarnelen (Kaliber 13/15 lbs)
1,5 kg dünneren, weißen Spargel (etwa bis 12 mm)
2 Zitronen
etwas frische Petersilie
etwas frische Zitronenmelisse
Traubenkernöl
4 - 6 aromatische aber festere Erdbeeren
2 Schalotten
etwas Baquette
Salz
Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit dem Saft einer halben Zitrone und einem Teelöffel Zucker bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Garnelen schälen, vom Darm befreien und waschen. Kalt stellen. Aus 1 gewürfelte Schalotte, den restlichen Zitronen, den fein gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Etwa die gleiche Menge Traubenkernöl zugeben. Die Erdbeeren waschen und in feine Würfel schneiden. Die 2. Schalotte ebenfalls fein würfeln. Mit einem scharfen Messer die rohen Garnelen in möglichst dünne Scheiben schneiden und flach auf einer Hälfte der großen Teller auslegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die etwas abgekühlten, warmen Spargel auf die 2. Tellerhälfte verteilen. Die Marinade mit einem Esslöffel über die Garnelen und Spargel gleichmäßig verteilen (immer wieder umrühren, damit sich das Öl nicht absetzt. Jetzt die gewürfelten Erdbeeren und Schalotten mischen und in einer Linie quer über die Garnelen streuen.

Tipp: Eine raffinierte Vorspeise, mit einer überraschenden Geschmackskombination (kann auch mit möglichst rohem Hummer- oder Langustenfleisch zubereitet werden).