

Zwischengericht

Kaisergranat mit Wassermelone, Grapefruit, Szechuan Pfeffer und Feta

Zutaten:

1.2 St. Kaisergranat 4/7
20 g Butter
0.1 Bund Thymian
1 St. Knoblauchzehen, weiß
520 g Wassermelone kernlos
0.6 St. Grapefruit
0.1 Bund Minze
90 g Feta
0.2 Bund Lauchzwiebeln
0.2 St. Pepperoni
600 ml Pflanzenöl
15 ml Balsamico, hell
15 ml Grapefruitsaft
3 g Senf
3 g Szechuan-Pfeffer
0.25 Bund Rucola
Fleur de Sel
Noilly Prat
Salz
Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Vinaigrette 15ml Balsamico mit 15ml Grapefruitsaft, 3g Senf, Szechuan Pfeffer, Prise Salz und Zucker zusammen mit Hilfe eines Mixstabs mixen, dabei vorsichtig die 60ml Pflanzenöl dazugeben, bis eine Emulsion entsteht. Ggf. nochmals nachschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen. Für den Salat Abrieb von der Grapefruit in eine große Schüssel geben.

Wassermelone und Grapefruit schälen. Wassermelone in etwa 5mm kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Grapefruit filetieren, danach in gleichgroße Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben. Feine Peperoniewürfel sowie feine Lauchzwiebelringe und feine Minzstreifen ebenfalls mit in die Schüssel geben. Zum Anrichten den Salat mit der Vinaigrette mischen, vorsichtig kleingeschnittene Würfel vom Feta unterheben und ggf. nochmals nachschmecken mit Salz, Zucker und Szechuan Pfeffer. Die Langustinos von Schale und Darm befreien. Zum Anrichten die Garnelen in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl, Thymian und Knoblauch von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 20g Butter sowie einem Spritzer Noilly Prat glasieren. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren, mit gewaschen Rucola dekorieren und mit etwas Fleur de Sel vorsichtig würzen.