



Sesamöl

Garnelenspiesse auf Salat mit Verjus-Ingwer-Sauce und Sesam

Zubereitung 40 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 2 Portionen

8 Garnelen (200 g, ohne Kopf und Schale)
3 Handvoll Babysalat-Mix)
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 35 g)
1 EL Verjus Schloss Salenegg
1 TL flüssiger Honig
1 TL Wasabi-Paste
Salz
Pfeffer
5 EL Sonnenblumenöl Schloss Salenegg
1 TL Sesamöl Schloss Salenegg
1 EL ungeschälter Sesam
12 gelbe Kirschtomaten
2 Frühlingszwiebeln
100 g japanischer gesäuerter Kürbis
100 g japanischer gesäuerter Rettich

Die Garnelen jeweils am Rücken mit einem scharfen Messer leicht einschneiden und die schwarzen Darmfäden entfernen. Garnelen abspülen, trockentupfen und auf 2 Spieße stecken. Babysalate waschen und trockenschleudern.

Ingwer schälen, fein reiben und in eine Knoblauchpresse geben. Über einer Schüssel den Saft durchpressen. Verjus dazugeben.

Verjus, Honig, Wasabi, etwas Salz und Pfeffer mit dem Ingwersaft verrühren. 2/3 des Sonnenblumenöls sowie das Sesamöl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Sesam in einer kleinen Pfanne rösten und 2/3 davon noch heiß unter die Salatsauce rühren. Restlichen Sesam abkühlen lassen und beiseitestellen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden.

Gesäuerten Kürbis und Rettich jeweils in kleine Stücke schneiden.

Das restliche Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelenspiesse salzen, pfeffern und von jeder Seite 3-4 Minuten braten.

Salat mit 2/3 der Sauce mischen und auf 2 Tellern anrichten. Tomaten, Zwiebeln, Kürbis und Rettich darüber verteilen. Je 1 Garnelenspiess darauflegen. Mit restlicher Sauce beträufeln, mit übrigem Sesam bestreuen und servieren.

Rezept von Eat Smarter

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70

www.schloss-salenegg.ch

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch