

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Steirische Garnele roh und gebläut mit Melone und hausgemachtem Basilikum - Frischkäse

Koch: Thomas Guggenberger

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Garnelen

- 16 XL-Gebirgsgarnelen
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 TL Olivenöl

Für die Melone

- 1 Honigmelone  
(alternativ: Wasser- oder Zuckermelone)
- 1 EL Blütenhonig
- 10 g geröstete Nüsse  
(z.B. Pinienkerne, Macadamianüsse, Haselnüsse)
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 EL brauner Zucker

Für den Frischkäse

- 1 L Vollmilch
- 1 Bund Basilikum
- 5 Kardamomschoten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- 30 ml Zitronensaft

Für das Basilikum-Öl

- 200 g Traubenkernöl
- 200 g Basilikum
- Salz

Für die Garnitur

- Basilikumblätter
- Honig nach Belieben

## Zubereitung

**1.** Die rohen Garnelen schälen: hierfür den Kopf abdrehen und samt Innereien herausziehen. Dann die Füße auseinanderziehen und den Schwanz hinten herunterziehen, dann lässt sich die gesamte Schale gut entfernen. Mit einem scharfen Messer ganz leicht am Rücken der Garnele entlang schneiden und den Darm entweder mit einer Pinzette oder mit den Fingern herausnehmen.

**Tipp:** Um das ganze Tier zu verwerten, sollten die Schalen und Köpfe nicht weggeworfen werden – daraus kann man einen leckeren Sud oder eine Suppe zubereiten.

**2.** Die Garnelen fein hacken, mit dem Limettensaft und etwas Limettenabrieb würzen und mit dem Olivenöl abschmecken.

**3.** Nun die Melone schälen, halbieren, die Kerne entfernen und aus der Mitte mit der Aufschnittmaschine 4 sehr dünne Scheiben (etwa 0,5 cm) herunterschneiden und diese vorerst beiseitelegen. Den Rest der Melone für den Melonensalat in 1 cm große Würfel schneiden und die Würfel in eine Schüssel füllen. Diese Würfel nun mit den gerösteten, gehackten Nüssen, dem Blütenhonig und dem Zitronensaft vermengen.

**4.** Für den Basilikum-Frischkäse zuerst die Vollmilch mit dem klein geschnittenen Ingwer, dem fein geschnittenen Knoblauch, dem Basilikum, Salz und Pfeffer und den Kardamomschoten langsam in einem Topf aufkochen und etwas ziehen lassen. Danach die Milch durch ein Sieb in einen Topf gießen und den Zitronensaft mit einem Schneebesen einrühren. Die Milch nun langsam, unter ständigem Rühren aufkochen und danach den entstandenen Frischkäse in ein feines Sieb geben und abhängen lassen, bis nur noch der cremige Frischkäse übrigbleibt.

**5.** Für das Basilikum-Öl das Basilikum klein zupfen und das Traubenkernöl mit einer Prise Salz in einem Topf auf etwa 70° C erhitzen.

Dann beides für ca. 10 Minuten in der Küchenmaschine mixen, danach durch ein Sieb gießen und in einem dunklen Gefäß aufbewahren, damit die schöne grüne Farbe erhalten bleibt.

**6.** Die Melonenscheiben nun auf 4 flachen Tellern auflegen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Je in der Mitte etwa zwei Esslöffel vom Basilikum-Frischkäse anrichten und aus den gehackten Garnelen mit zwei kleinen Löffeln Nocken formen und zwei davon pro Teller auf den Frischkäse legen. Den Melonensalat darauf geben und mit etwas Honig, frischen Basilikumblättern und dem Basilikum-Öl garnieren.

**Serviertipp:** Diese Vorspeise sollte am besten mit einem frischen, südsteirischen Weißwein serviert werden.