

# Riesengarnelen in Honig-Senf-Marinade mit Kartoffel-Wasabi-Püree und gefüllten Cocktailtomaten

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/14/riesengarnelen-in-honig-senf-marinate-mit-kartoffel-wasabi-puree-und-gefullten-cocktailtomaten](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/14/riesengarnelen-in-honig-senf-marinate-mit-kartoffel-wasabi-puree-und-gefullten-cocktailtomaten)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Riesengarnelen:

- 6 Riesengarnelen mit Schale
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 125 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Honig-Senf-Marinade:

- 2 TL Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL grober Senf
- 2 EL Olivenöl

### Für das Kartoffel-Wasabi-Püree:

- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 50 ml Milch
- 25 g Butter
- 1 TL Wasabipaste
- Muskatnuss
- Salz

### Für die gefüllten Cocktailtomaten:

- 5 große Cocktailtomaten
- 15 g Pinienkerne
- 75 g Mozzarella
- 30 g Ricotta
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz

- Schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Marinade alle Zutaten vermengen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Riesengarnelen vom Panzer befreien und entdarmen. Das Fleisch in der Marinade einlegen und ziehen lassen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, kleinschneiden, im Salzwasser garen, abgießen und noch heiß durch die Presse drücken. In einem Topf Milch aufkochen und über die Kartoffelmasse gießen. Lauch putzen, waschen, trockentupfen, kleinschneiden, in kochendem Salzwasser garen, danach kalt abschrecken und den Porree ausdrücken. Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch darin pürieren. Wasabipaste und Lauch unter die Kartoffelmilch rühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss abschmecken.

Eine Pfanne erhitzen und Pinienkerne darin rösten. Die Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und aushöhlen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel abzupfen. Mozzarellawürfel mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Ricotta und Pinienkernen vermengen. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Masse befüllen und im Ofen für ca. 7 Minuten backen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote halbieren und kleinschneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Die Garnelen mit Knoblauch und etwas Chili in die Pfanne geben. Thymian gut durch die Pfanne schwenken und alles ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie abrausen und kleinhacken. Die Garnelen-Pfanne mit gehackter Petersilie bestreuen und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.

Die Riesengarnelen in Honig-Senf-Marinade mit Kartoffel-Wasabi-Püree und gefüllten Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Mesut Velioglu

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte