



### Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Neptuns Reich „

#### Grill-Gambas in Papaya-Grapefruitsalat mit Ingwer-Limetten-Dressing

##### Zutaten für vier Personen

8 Garnelen, mittelgroß (ohne Kopf, mit Schale)  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 Messerspitze Chili, getrocknet, gemahlen

##### Salat

2 Papaya, fest  
1 Zwiebel, rot  
1 Stangensellerie  
2 Pink Grapefruits  
0,5 Bund Thai Minze

##### Dressing

1 Limette  
2 cm Ingwer  
1 TL Puderzucker  
3 EL Olivenöl  
Salz

##### Crostini

1 Ciabatta, frisch  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Chiliöl, mild

##### Zubereitung

Die Garnelen schälen und am Rücken mit einem scharfen Messer einschneiden und den Darm entfernen. Danach säubern und in dem Olivenöl beidseitig circa drei Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

##### Salat

Die Papaya schälen und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Stangensellerie von den Fäden befreien, in dünne Scheiben schneiden und die Grapefruits schälen und filetieren.

##### Dressing

Die Limette auspressen und den Ingwer fein reiben. Den Limettensaft, ein Esslöffel Ingwerpulver, Puderzucker und drei Esslöffel Olivenöl verrühren. Eine Prise Salz hinzufügen und die Garnelen darin ziehen lassen.

##### Crostini

Das Ciabattabrot in dünne Scheiben schneiden und diese in zwei Esslöffeln Chiliöl knusprig braten. Anschließend die gerösteten Brotscheiben mit Knoblauch einreiben. Für den Salat alle Zutaten mit fein gehackten Minzeblättern vorsichtig vermengen und in Schalen anrichten. Die gebratenen Ciabattascheiben dazu reichen.



laXintage®  
küchen manufactur

Auf die Plätze, fertig, los!

*Menüvariationen: Kulinarisch um die Welt*

Culinary Culture Kochschule No.1



**laXintage®**  
küchen manufactur

*Auf die Plätze, fertig, los!*

[www.laXintage.de](http://www.laXintage.de) | [www.culcul.de](http://www.culcul.de) | Rezept hotline 0172/7914262