

Zwischengericht

Gegrillte argentinische Wildgarnelen mit roter Chimichurri, dazu Erbsen, Mais und Chorizo)

Zutaten:

12 St. Argentinische Wildgarnelen mit Kopf und Schale 13/15er
3 St. Knoblauch
0.5 St. Zitrone
20 g Paprika Gegrillt aus dem Glas
0.1 Bund Petersilie, glatt
0.1 Bund Oregano
0.5 St. Chilischote
30 ml Olivenöl
10 ml Rotweinessig
120 g Mais
80 g Erbsen
60 g Chorizo
0.5 St. Zwiebeln, rot
0.1 Bund Koriander
0.5 St. Limette
1 TL Paprika, geräuchert
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Für die Chimichurri geröstete rote Paprika, Petersilie, Oregano, Knoblauch und etwas Chili sehr fein hacken oder eventuell kurz mixen. Mit 30 ml Olivenöl, 15 ml Rotweinessig und etwas geräuchertem Paprikapulver verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Für den Erbsen-Mais-Salat kleine Chorizowürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten. Mais und Erbsen kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit der Chorizo, feinen roten Zwiebelwürfeln und gehacktem Koriander mischen. Mit 20 ml Olivenöl und dem Saft einer halben Limette marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren. Für die Garnelen diese von Schale und Darm befreien und mit etwas Olivenöl, einer fein gehackten Knoblauchzehe und Zitronenabrieb marinieren. Auf einem sehr heißen Grill oder in einer Grillpfanne ca. 2 Minuten pro Seite grillen, bis sie gerade gar sind. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.