

## Shrimpsalat mit Melone und Pfirsich

Als Vorspeise :

### Zutaten: für 4 Portionen

300 g geschälte Shrimps (Garnelen),  
2 halbe Pfirsiche aus der Dose,  
1 vollreife Netzmelone (oder Charentaismelone),  
1 Bund Rucola,  
2 Zitronen,  
2 Orangen,  
Salz,  
Pfeffer,  
150 g dünne grüne Bohnen,  
2 EL Crème fraîche,  
1 Prise Zucker.



### Zubereitung :

Die Shrimps (Garnelen) im Kühlschrank langsam auftauen lassen, kalt abspülen und abtrocknen. Die Schale einer Zitrone heiß abbürsten, in eine große Schüssel raspeln. Den Saft einer Zitrone und einer Orange durch ein Sieb dazu pressen (damit keine Kerne hineinkommen). Die Shrimps mit Salz und Pfeffer würzen und in dem Zitronen- Orangensaft etwa 4 Stunden marinieren lassen. Die feinen grünen Bohnen in Salzwasser etwa 5 Minuten kochen lassen, abgießen, kalt abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Die Melone vierteln, die Kerne entfernen und mit einem Melonen- Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Die zweite Orange halbieren und mit einem kleinen scharfen Messer das Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft aus den restlichen Orangenhälften auspressen und auffangen. Die Pfirsichhälften aus der Dose nehmen, gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Melonenkugeln, Pfirsichstücke und Orangenfleisch mischen und kühl stellen.

Die zweite Zitrone auspressen. Zitronensaft und aufgefangenen Orangensaft mit Crème fraîche mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die blanchierten Bohnen mit etwas von dieser Sauce beträufeln und marinieren lassen.

Den Rucola waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf 4 Teller verteilen. Die Marinade von den Shrimps abgießen. Die Schrimps mit dem Obst mischen und auf die Teller verteilen. Die Bohnen ebenfalls auf die Teller verteilen. Alles mit der Sauce überziehen.

Baguette dazu reichen.

Hinweis : Anstatt grüne Bohnen kann auch dünner grüner Spargel verwendet werden. Im Bild wurde der Shrimpsalat noch mit einer angebratenen Riesengarnele dekoriert.