



02 / Ingwer

02/ Vorspeisen

BLUTORANGEN-
GRANITA
MIT FRITTIERTEN
GARNELEN
IM KARTOFFEL-
INGWERMANTEL

🕒 90 MIN / 🍷 LEICHT

Zutaten für 4 Personen:

Für die Granita:

1 kg Blutorange
100 g Zitronen
20 g Grand Marnier
150 g Puderzucker

Für die Garnelen:

1 kg argentinische Garnelen
mit Kopf

50 g Zitrone
20 g Ingwer
10 g Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack
50 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

Für die Garnitur:

150 g rosa Grapefruit
150 g gelbe Grapefruit
100 g Blutorange
10 g Minzblätter

Die Orangen und Zitronen auspressen und mit Grand Marnier und Puderzucker gut vermengen.

Die Saftmischung in den Gefrierschrank stellen und ab und zu umrühren bis eine Granita entsteht.

Die Garnelen säubern und die Schale entfernen. Mit Hilfe eines Messers vorsichtig den schwarzen Darmfaden herausziehen.

In einer Pfanne das Öl gemeinsam mit Zitrone, Ingwer und Petersilie kurz ab bräunen.

Die Garnelen dazugeben und auf beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten.

Zum Filetieren der Orangen und Grapefruit die Früchte so schälen, dass das Fruchtfleisch zu sehen ist und die Haut vollständig entfernt wird. Nun die einzelnen Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.

Die Granita in einem Glas servieren und mit den Fruchtstücken und einem Minzblättchen verzieren. Je zwei Garnelen auf einen Spieß stechen und auf den Glasrand legen.