

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Garnelentatar mit Meerrettich, Zitronen und Haselnusscroutons

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-garnelentatar-mit-meerrettich-haselnusscroutons-rezept-102.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-garnelentatar-mit-meerrettich-haselnusscroutons-rezept-102.html)



Zutaten:

- 12 Garnelen
- 2 Zitronen
- 50 ml Rapsöl
- 20 ml Haselnussöl
- 1/4 Meerrettichwurzel
- 100 g Haselnüsse, ganz, geschält
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung:

1. Garnelen aus der Schale lösen (Schalen für das zweite Gericht aufheben), die Därme entfernen und das Fleisch in feine Scheiben schneiden. Anschließend das Garnelenfleisch mit Saft und Abrieb einer Zitrone, frisch geriebenem Meerrettich und Salz abschmecken und 2 EL Öl unterrühren.

2. Haselnüsse in einer Auflaufform im Backofen, bei 160°C Umluft, 10-12 Minuten hellbraun rösten, heraus nehmen und grob zerdrücken. Toast entrinden, in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl und einer angedrückten Knoblauchzehe hellbraun braten, mit einer Prise Salz würzen, Haselnüsse und 1 EL Butter zugeben,

aufschäumen lassen, Haselnussöl zugeben, gut durchschwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

3. Das Garnelentatar länglich auf dem Teller anrichten, die großen Croutonecken dazwischenstellen und mit den Haselnüssen bestreuen. Ggf. noch etwas frischen Meerrettich darüberreiben.