KIKKOMAN

Garnelen mit Gemüse und Ponzu-Yuzu-Gelee

Gesamtzeit **150 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit **120 Min.** Abkühlzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

50 ml	Wasser
50 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft
2 TL	Agar-Agar (oder 4 g Blattgelatine)
4	Garnelen mit Schwanz

Saisonales Gemüse:

0,5	rote Paprika
0,5	Aubergine
0,5	Zucchini
2	Okraschoten
2	Babymais
40 ml	Olivenöl
1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ponzu-Yuzu-Gelee:

50 ml Wasser - **50 ml** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **2 TL** Agar-Agar (oder 4 g Blattgelatine)
Für das Ponzu-Yuzu-Gelee Wasser und Kikkoman Ponzu Yuzu in einem Topf zum Kochen bringen, dann Agar-Agar einrühren. Sobald es sich aufgelöst hat, in ein Gefäß füllen und 1 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis es fest wird.

Wenn Blattgelatine verwendet wird, sollte diese 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht werden.

Schritt 2

4 Garnelen mit Schwanz - **0,5** rote Paprika - **0,5** Aubergine - **0,5** Zucchini - **2** Okraschoten - **2** Babymais - **40 ml** Olivenöl - **1 TL** Salz
Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Babymais halbieren. Von den Okraschoten die Spitzen abschneiden, mit Salz einreiben, unter kaltem Wasser abspülen und halbieren.

Gemüse und Garnelen auf ein Backblech geben und mit Olivenöl und Salz vermengen. 15 Minuten im Backofen rösten.

Schritt 3

Das gegrillte Gemüse auf einem Teller anrichten.

Das gehärtete Ponzu-Yuzu-Gelee aus dem Kühlschrank nehmen, mit einer Gabel zerdrücken und über das Gemüse geben.