

## **Kokosnuss-Sommerkürbis-Salat mit Chiligarnelele und Limetten-Marinade**

### **Zutaten für vier Personen**

1 kleiner Sommerkürbis (Hokkaido)  
1 Kokosnuss

100 g Babyspinat  
1 Orange  
2 EL Sonnenblumenöl  
16 Garnelen (küchenfertig)  
4 Msp. Chiliflocken  
1 EL Öl

### *Für die Marinade*

Saft der Kokosnuss  
Saft von 3 Limetten  
1/2 TL gehackten Ingwer  
1/2 TL gehackten Kurkumawurzel  
3 EL kalt gepresstes Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 40 Minuten)**

Den Kürbis halbieren und das Kernhaus entfernen. Diesen dann mit der Schale in dünne halbmondförmige Spalten zerteilen. Die Kokosnuss aufbohren und für die Marinade den Saft über ein Sieb ablaufen lassen. Die Nuss mit einem Hammer oder Fleischklopfer ringsum anschlagen, damit sich das Fruchtfleisch löst. Dieses in feine Spalten schneiden oder hobeln.

Den Spinat gut waschen und die Orange filetieren. Das Öl erhitzen und die Kürbisspalten auf den Punkt braten.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen mit Chili würzen, im erhitzten Öl beidseitig dezent braten. Kürbis, Spinat, Kokosnuss und Orangenfilets dekorativ auf Tellern anrichten, mit der Marinade beträufeln und die Garnelen dazwischen legen.

Dieses Gericht ist pescetarisch.

