

# GEGRILLTE GARNELE

## MIT DILLTERRINE

### DIE DILLTERRINE

Den Quark mit 1 TL Honig, Pfeffer und einer Handvoll Dill glatt rühren. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann leicht erwärmen, bis sie flüssig ist.

Im Anschluss vorsichtig in den Quark rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Quark-Sahne-Mischung in Förmchentassen einfüllen und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

### DIE GARNELEN

Die Garnelen (geschält und entdarmt) mit Rosmarin, Thymian sowie Knoblauch würzen und in Olivenöl braten.

### DER GURKENSALAT

1 TL Honig und 1 TL Dill mit dem Chili zu einer Marinade verrühren. Die Gurke fein schneiden oder hobeln und darin einlegen.

Einige Salatblätter nach Jahreszeit zur Dekoration auf den Teller legen. Darauf die Garnelen mit dem Gurkensalat und der Dillterrine anrichten.

### FÜR 4 PERSONEN

250 g Quark  
2 TL Honig  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Handvoll Dill, fein geschnitten  
2 Blatt Gelatine  
50 g Sahne  
8 Garnelen  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl zum Braten  
1 Gurke  
1 Messerspitze Chili  
einige Salatblätter zur Deko

