

# Gegrillte Förde-Garnelen mit Salat und Fenchel

## Zutaten für Förde-Garnelen

- 20 Garnelen

Die Garnelen auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten in der Schale jeweils etwa 2 Minuten grillen und anschließend aus der Schale lösen.

## Zutaten für Holunderblütendressing

- 1 EL Senf
- 40 ml Holunderblütensirup
- 40 ml Holunderblüten-Essig
- 110 ml Rapsöl
- 40 ml Leindotteröl
- Salz
- Pfeffer

Den Senf mit dem Holunderblütensirup und dem Holunderblüten-Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl und das Leindotteröl hineinrühren.

## Zutaten für Fenchel

- 2 Fenchel
- Salz
- Zucker
- 100 ml Holunderblütendressing

Den Fenchel fein hobeln. Mit etwas Salz und wenig Zucker kneten. Mit dem Holunderblütendressing marinieren.

## Zutaten für Kopfsalat, Radieschen und Mairübchen

- 1 Kopfsalat
- 10 Radieschen
- 4 Mairübchen

Den Kopfsalat waschen und fein zupfen. Die Radieschen waschen und zum Kopfsalat hobeln. Die Mairübchen schälen und ebenfalls dazu hobeln. Danach mit dem restlichen Holunderblütendressing marinieren.

## Was noch benötigt wird

- Holunderblüten

## Anrichten

Den Fenchelsalat mit dem Kopfsalat, den Radieschen und den Mairübchen vermischen und in die Mitte des Tellers geben. Die Garnelen darauflegen. Zuletzt frische Holunderblüten darüber streuen.

Guten Appetit!

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)