Marinierte Garnelen mit Gurken-Spaghetti

Zutaten für zwei Personen:
4 Riesengarnelen, küchenfertig, mit Kopf und Schwanz
1 Baguette
1 Salatgurke
150 g kleine Strauchtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
40 g Tomatenketchup
2 EL Tomatenmark
1 EL Mayonnaise
13 TL Dijon-Senf
2 EL Sherryessig
2 EL heller Balsamicoessig
20 ml Ahornsirup
40 ml Olivenöl
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Abschmecken
Tabasco, zum Abschmecken
1 Knolle Ingwer, klein
2 Zweige Dill
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Estragon
Zucker, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle EL Crème fraîche

Zubereitung:
Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien und danach waschen und trocken tupfen.
Den Knoblauch abziehen und zerreiben, danach zusammen mit dem etwas Olivenöl und dem Ahornsirup verrühren. Den Estragon und die Petersilie zupfen und klein hacken. Anschließend die Schalotte abziehen, klein hacken und zusammen mit der Petersilie und dem Estragon dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Garnelen damit in einer Schüssel marinieren.
Für die Gurken-Spaghetti die Gurke halbieren, von den Fruchtfächern befreien und eine Hälfte ungeschält in Nudelform schneiden. Das Ganze leicht salzen und abtropfen lassen.
Anschließend den Dill zupfen, fein schneiden und mit einem halben Esslöffel Mayonnaise, der Crème fraîche und dem Senf verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Gurkenspaghetti heben.
Für das Tomatencoulis die Tomaten enthäuten, vierteln und entkernen. Den Ingwer schälen und etwas reiben. Anschließend mit dem Ketchup, dem restlichen Olivenöl und jeweils eineinhalb Esslöffeln Tomatenmark, Sherryessig und hellem Balsamicoessig vermengen und das Ganze pürieren. Danach durch ein Sieb streichen und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Tabasco und einer Prise Ingwer abschmecken.
Die marinierten Garnelen für etwa drei bis vier Minuten beidseitig in der Pfanne grillen. Das Baguette in Streifen schneiden, kurz in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.
Die marinierten Garnelen mit den Gurken-Spaghetti, dem Tomatencoulis und den Baguettestreifen auf Tellern anrichten und servieren.