1/3 Melonencarpaccio

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Sommer Für: 4 Personen

Zutaten

CA. 1 KG	Wassermelone
	Rucola
	Meersalz
	Olivenöl
	Limette

Verfasst von: Gerald Pichler

Zubereitung

1. Am Vortag: die Melone kurz vakuumieren, damit die Zellen zerstört werden und man sie besser trocknen kann. Die Wassermelone aus dem Beutel geben und im Ofen bei 80°C 12 Stunden trocknen lassen.
2. Melone dünn aufschneiden und auf einem Teller anrichten.
3. Mit Olivenöl, Meersalz und geriebener Limettenschale würzen.
4. Mit Rucola belegen, das Limettengel dazugeben und die gebratenen Garnelen darauf platzieren.

Info

Melonencarpaccio mit Salzburg Garnelen und Limettengel

2/3 Garnelen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Sommer Für: 4 Personen

Zutaten

12 STUECK	Garnelen
	Olivenöl
	Butter
	Thymian
	Knoblauchzehe
	Meersalz

Verfasst von: Gerald Pichler

Zubereitung

1. Garnelen schälen und entdarmen.
2. Mit Meersalz würzen.
3. Olivenöl und Butter erhitzen, Thymianzweig und ganze Knoblauchzehe, mit Schale, dazugeben.
4. Die Garnelen darin auf beiden Seiten kurz anbraten.

3/3 Limettengel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Sommer Für: 4 Personen

Zutaten

100 ML	Gemüsefond
100 ML	Limettensaft
40 G	Zucker
1 G	Agar Agar

Verfasst von: Gerald Pichler

Zubereitung

1. Limettensaft, Gemüsefond und Zucker aufkochen.
2. Agar Agar dazugeben, kurz aufkochen und dann kalt stellen.
3. Wenn es abgekühlt ist, kurz mit dem Stabmixer mixen und zur Seite stellen.