Melonencarpaccio mit Salzburg Garnelen und Limettengel

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

Melonencarpaccio

CA. 1 KG	Wassermelone
	Rucola
	Meersalz
	Olivenöl
	Limette

Garnelen

12 STUECK	Garnelen

	Olivenöl
	Butter
	Thymian
	Knoblauchzehe
	Meersalz

Limettengel

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

Zubereitung

Melonencarpaccio

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.

Garnelen

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.

Limettengel

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.