

Erfrischendes Melonencarpaccio mit Salzburger Garnelen & Limettengel

Salzburg  schmeckt



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

Melonencarpaccio

CA. 1 KG Wassermelone

Rucola

Meersalz

Oliveöl

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 vorbereiten:
Die Melone kurz vakuumieren, damit die Zellstruktur aufgebrochen wird – so lässt sie sich besser trocknen.
Die Melone aus dem Beutel nehmen und im Ofen bei 80 °C ca. 12 Stunden trocknen.
2. Melone anrichten. Dafür die getrocknete Melone dünn aufschneiden und auf Tellern auslegen.
3. Mit etwas Olivenöl, Meersalz und frisch geriebener Limettenschale würzen.
4. Rucola darauf verteilen, Limettengel hinzufügen und die gebratenen Garnelen obenauf legen.

Garnelen

1. Die frischen Garnelen schälen und entdarmen.

2. Mit Meersalz würzen.
3. Olivenöl und Butter erhitzen, Thymianzweig und ganze Knoblauchzehe, mit Schale, dazugeben.
4. Kurz auf beiden Seiten in einer Pfanne anbraten, bis sie leicht gebräunt und gerade gar sind.

Limettengel

1. Limettensaft, Gemüsefond und Zucker in einem Topf aufkochen.
2. Agar-Agar einrühren, kurz aufkochen und anschließend kaltstellen.
3. Wenn abgekühlt, den Limettengel kurz mit einem Stabmixer pürieren und beiseitestellen.

Variationen & Ideen:

- Vegetarisch: Garnelen durch Halloumi oder Feta ersetzen
- Vegan: Garnelen durch Avocado, marinierte Karotten oder Rote-Bete-Carpaccio ersetzen
- Extra Frische: Limettenzesten über die Melone reiben

Auf der Suche nach der idealen, leichten Vorspeise, die Gäste restlos begeistert? Dieses Melonencarpaccio ist ein echter Star auf jeder Sommerparty! Es kombiniert die Süße der Melone mit der Frische von Limettengel und den regionalen Salzburg Garnelen. Jetzt das exklusive Rezept von Salzburg schmeckt entdecken und Gourmet-Flair in die Küche bringen!

Zusätzliche Hinweise

Vorbereitung: Melone und Limettengel können schon im Voraus vorbereitet werden; Garnelen erst kurz vor dem Servieren braten.

Aufbewahrung: Reste der Melone luftdicht im Kühlschrank aufbewahren, Garnelen nicht lagern

FAQs

Welche Melonensorten eignen sich am besten für das Carpaccio?

Ideal für Carpaccio sind feste, aromatische Melonen – zum Beispiel wasser- oder Honigmelonen.

Was kann anstelle von Garnelen verwendet werden?

Lachs, Räuchertofu – in dünne Scheiben geschnitten, leicht mariniert mit Limette oder Sojasauce, Halloumi – kurz angegrillt oder roh in dünnen Scheiben, Ziegenkäse oder marinierte Pilze.

Wie kann ich die Vorspeise vorbereiten, damit sie frisch bleibt?

Melone und Limettengel können im Voraus vorbereitet werden; Garnelen erst kurz vor dem Servieren anbraten.