

Mozzarella-Zucchini-Antipasti mit Garnelen

Für 2 Personen

1 Zucchini	125 g Büffelmozzarella	8 Riesen-Garnelen
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 franz. Baguette	0,5 Schale Kresse
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	Curry
5 EL Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Zucchini putzen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und die Zucchini-Streifen darin drei Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und von Schale und Darm befreien. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin bei starker Hitze braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas Schale reiben, anschließend halbieren und auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und die Hälfte in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Hälfte des Zitronensaftes, Salz und einen halben Esslöffel Zucker verrühren. Anschließend das restliche Olivenöl darunter schlagen. Zu dem Ganzen etwas Zitronenschale, etwas Curry, die Chili und den Knoblauch geben und ebenfalls unterrühren. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit den Zucchini-Streifen und den Garnelen unter die Vinaigrette mischen. Das Baguette in dünne Streifen schneiden und die Kresse vom Beet schneiden. Die Mozzarella-Zucchini-Antipasti mit den Garnelen auf Tellern anrichten, das Baguette dazu geben und mit der Kresse garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 06. Juli 2010