

# Trilogie der Liebe

## Für zwei Personen

150 g Speck	200 g kleine Garnelen	3 große Fleischtomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
6 Scheiben Toastbrot	2 Scheiben Weißbrot	250 g weiße Champignons
200 g Mayonnaise	200 g Tomatenketchup	400 ml Schlagsahne
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Tomaten vom Strunk befreien, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und die Hälfte ebenfalls in die Schüssel geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl begeben und das Ganze ein wenig ziehen lassen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Die Champignons mit den übrigen Zwiebeln und Knoblauch und den Speckwürfeln in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne ablöschen. Das Toastbrot in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. In einer Schüssel die Mayonnaise und den Ketchup mit einem Schneebesen vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und damit die Mayonnaise verfeinern. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnelen kurz anbraten und noch warm in die Mischung von Mayonnaise und Ketchup geben. Anschließend alles vermengen und in einem hohen Glas anrichten. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Das Weißbrot in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Anschließend die Tomatenmischung auf dem Toastbrot drapieren und mit der Petersilie garnieren. Die Bruschetta mit dem Pilztoast und dem Garnelencocktail auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Weißbrot servieren.

Patrick Müller am 03. August 2010