

Galette à la Creme, Zucchini-Garnelen-Füllung, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Galette:

| | | |
|---------------|----------------------|-----------------|
| 1 Ei | 125 g Buchweizenmehl | 15 g Weizenmehl |
| 125 ml Wasser | 25 ml Milch | Butter, Salz |

Für die Füllung:

| | | |
|--------------------|---------------------------|------------------|
| 4 Garnelen | 1 Zucchini | 1 Zwiebel |
| 200 ml Schlagsahne | 100 ml trockener Weißwein | 1 EL Tomatenmark |
| neutrales Speiseöl | Salz | Pfeffer |

Für den Feldsalat:

| | | |
|----------------------------|--------------|-----------------------|
| 200 g Feldsalat | 1 Zitrone | 10 g Dijon-Senf |
| 10 g Flüssiger Blütenhonig | 50 ml Rapsöl | 20 ml Aceto-Balsamico |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Galette Buchweizenmehl mit Weizenmehl vermengen, Wasser, Milch, eine Prise Salz und ein Ei unterrühren und den Teig kalt stellen. Eine Pfanne mit Butter einfetten und den Galetteteig dünn ausbacken.

Für die Zucchini-Garnelen-Füllung Garnelen schälen, Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini waschen, längs aufschneiden, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, klein hacken und mit der Zucchini in Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Wein reduzieren lassen, Sahne hinzugeben, aufkochen und bei geringer Hitze fünf Minuten ziehen lassen.

Garnelen mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen klein schneiden und zu der Zucchini-Sauce geben.

Für den Feldsalat Zitrone auspressen. Feldsalat gut waschen. Dijon-Senf mit Rapsöl, Balsamico, Honig und Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Zucchini-Garnelen-Füllung auf die Galette geben, einschlagen, mit Feldsalat anrichten und servieren.

Philipp Hanraths am 09. Februar 2016