

Riesen-Garnelen, Serrano-Mantel, Tomaten-Salat, Baguette

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

6 Riesengarnelen 6 Scheiben Serrano-Schinken

Für den Tomatensalat:

$\frac{1}{2}$ Wassermelone 10 Cherry-Tomaten 2 Schalotten

3 Zweige Minze 100 ml Orangenbalsamico Olivenöl

Salz Pfeffer

Für das Baguette:

$\frac{1}{2}$ helles Baguette 1 Zehe Knoblauch

Für die Riesengarnelen:

Die Riesengarnelen jeweils in eine Serrano-Scheibe einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer heißen Pfanne ohne Fett auf einer Seite kurz scharf anbraten. Nicht wenden.

Für den Tomatensalat:

Wassermelone von Schale und Kernen befreien und würfelig schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln.

Für die Vinaigrette Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Minze abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und dazugeben. Wassermelone und Tomaten kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen.

Für das Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Knoblauch abziehen, mit dem Meserrücken andrücken und dazugeben.

Riesengarnelen im Serrano-Mantel mit Wassermelonen-Tomatensalat und knusprigem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Panizza am 27. Juni 2017