Käse-Cracker mit Zucchini gefüült, Garnelen-Rolle

Für zwei Personen

Für die Parmesan-Cracker:

40 g Parmesan	50 g Butter, zimmerwarm	50 g Eiweiß, ca. 1-2 Eier
50 g Mehl		

Für die Zucchini-Füllung:

150 g Zucchini	20 g schwarze Oliven	15 g Pinienkerne
3 Halme Schnittlauch	20 g Olivenöl	1 g Meersalz

Für die Garnelen-Mozzarella-Rolle:

5 rote Riesengarnelen	1 Mozzarella-Kugel	1 Limette
1 Halm Schnittlauch	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Limetten-Schmand:

50 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	1 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Parmesan-Cracker:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Parmesan reiben. Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Parmesan, Butter, Eiweiß und Mehl mischen und gut verkneten. Teig zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen und im Kühlschrank aufbewahren. Teig anschließend in ein rechteckiges Stück schneiden, auf ein Backgitter geben und mit Hilfe einer Teigspachtel den Teig in eine wellige Form bringen. Danach im Ofen für 12 Minuten backen. Zum Schluss im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Zucchini-Füllung:
Zucchini putzen, in kleine Stücke schneiden und einige Minuten in Olivenöl garen. Oliven und Schnittlauch klein schneiden. Zucchini, Oliven, Schnittlauch, Pinienkerne und Salz verrühren und kurz vor dem Servieren als Füllung zwischen die zwei gebackenen Parmesan-Cracker geben.

Für die Garnelen-Mozzarella-Rolle:
Garnelen säubern und ggf. den Darm entfernen. Garnelen halbieren, auf Klarsichtfolie aufgeschnitten leicht überlappend aneinanderlegen und mit Öl beträufeln. Leicht plattdrücken und mit der zweiten Lage Folie abdecken. Mit einem Fleischklopfer vorsichtig flach drücken. Dann mithilfe eines Teigspachtels in Form bringen. Obere Folie wieder abziehen und mit etwas Küchenpapier überschüssiges Öl abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Mozzarella sehr klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Spritzbeutel füllen. Mozzarella-Creme der Länge nach auf die Garnelen spritzen. Alles zusammen mithilfe der Folie zusammenrollen.
Ca. 10 Minuten kühlstellen. Vor dem Servieren mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln. Mit Schnittlauch garnieren.

Für den Limetten-Schmand:
Limette heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Schmand mit 1 Esslöffel Limettensaft, Limettenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Yvonne Hölzel am 06. Juni 2023