

Garnelen-Tatar, Melonen-Avocado-Creme, Gurkenröllchen

Für zwei Personen

Für das Tatar:

150 g Garnelen	2 Garnelen, mit Schale	½ Salatgurke
40 g Staudensellerie	1 Zitrone, Saft	60 g Crème-fraîche
1 TL Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Schinken:

2 Sch. Serrano-Schinken

Für die Creme:

1 reife Avocado	½ Salatgurke	½ Honigmelone
1 Zitrone, Abrieb, Saft	75 g Magerjoghurt	1 kl. Bund Basilikum
1 kl. Bund Minze	1 Spritzer Chilisauc	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gurkenröllchen:

1 Salatgurke	20 g Crème-fraîche	1 Spritzer Chilisauc
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

½ Bund Dill	Chilifäden
-------------	------------

Für das Tatar:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Tatar die küchenfertigen Garnelen fein würfeln. Zitrone halbieren und auspressen. Sellerie putzen und würfeln. 40 g Gurke schälen und würfeln. Garnelentatar mit Crème fraîche und Sellerie- und Gurkenwürfeln verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelette abschmecken und kaltstellen. Die zwei Garnelen in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Grün vom Sellerie für die Garnitur zupfen.

Für den Schinken:

Schinken auf ein Backblech mit Backpapier für ca. 12 Minuten im Ofen backen. Anschließend auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

Für die Creme:

Avocado halbieren und vom Kern befreien. Mit einem kleinen Kugelausstecher einige kleine Perlen von der Avocado ausstechen.

Restliches Fruchtfleisch würfeln. Melone halbieren und mit einem kleinen Kugelausstecher kleine Perlen von der Melone ausstechen. Restliches Fruchtfleisch würfeln. 125 g Salatgurke würfeln und mit Melone, Avocado, Joghurt, Minze und Basilikum in einem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und -abrieb und Tabasco abschmecken. Eventuell mit etwas Olivenöl verdünnen und Creme kalt stellen.

Für die Gurkenröllchen:

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Tabasco mischen. Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden, zur kleinen Rollen formen und mit Crème fraîche füllen.

Für die Garnitur:

Dill fein zupfen.

Creme mittig auf Teller verteilen, Tatar im kleinen Ring darauf anrichten und mit Garnele belegen. Gurkenröllchen, Melonen- und Avocadokugeln daneben platzieren. Mit Schinken-Chips, Dillspitzen, Chilifäden und Sellerieblättchen garniert servieren.

Silke Meier am 09. Juli 2024