

# Mariniertes gebratenes Sommer-Gemüse mit Parmesan-Chip

## Für 4 Personen

8 Minifenchel	4 Minizucchini	4 rote Minipaprika
4 gelbe Minipaprika	8 Shiitakepilze	4 Miniartischocken
6 EL Olivenöl	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
1 junge Knoblauchknolle	Meersalz, Pfeffer	200 g Sherrytomaten
50 g Parmesan	1 EL Pinienkerne	3 EL Balsamico
2 EL Walnussöl	2 EL Distelöl	4 Stängel Basilikum
50 ml Olivenöl		

Vom Fenchel das äußere Kraut entfernen, Spitzen abschneiden. Zucchini der Längen nach aufhängen, so dass sie an der Blütenseite zusammenhalten. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprikahälften wieder halbieren. Die Stiele der Shiitakepilze entfernen und mit einem Tuch trocken putzen. Stiele der Artischocken auf 1,5 cm kurz abschneiden, Artischocken putzen, d.h. die äußeren harten Blattspitzen abschneiden, Stiel schälen. Die geputzten Artischocken halbieren, das Heu entfernen und vierteln. In einer Pfanne (wenn möglich eine Grillpfanne) etwas Olivenöl erhitzen, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und ein Stück Knoblauchzehe dazu geben und darin nacheinander die vorbereiteten Gemüsesstücke und Pilze garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Artischocken beginnen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Tomaten in eine Auflaufform geben, eine Knoblauchzehe, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian zugeben und die Tomaten mit 1 TL Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen die Kirschen garen, bis die Haut zu springen beginnt, herausnehmen und die Haut abziehen. Vom gebratenen Paprika ebenfalls die Haut abziehen. Die mit geschmorten Knoblauchzehenshälften. Alle Gemüse mit den Knoblauchzehen in eine flache Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl begießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Äußere Haut des Knoblauchs entfernen und im heißen Olivenöl mit Rosmarin- und Thymianzweig weich schmoren. Das gegrillte Gemüse und Knoblauch mit dem Olivenöl übergießen. Mindestens 24 Stunden einlegen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im Ofen ca. 5 Minuten schmelzen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das eingelegte Gemüse aus dem Öl nehmen und im Ofen erwärmen.

Für die Vinaigrette Essig (Tipp: man kann die Hälfte des Essigs auch durch Trüffelsaft ersetzen) mit Salz und 1 EL Olivenöl, Walnuss- und Distelöl zu einer zu einer Vinaigrette vermischen, Pinienkerne unterheben und mit Pfeffer abschmecken.

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in einem Topf mit heißem Olivenöl kurz frittieren, herausnehmen, salzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das erwärmte Gemüse auf Tellern dekorativ anrichten, die Vinaigrette darüber träufeln und mit Parmesanchip und frittiertem Basilikum servieren.

Harald Wohlfahrt Dienstag, 26. Juli 2011