

Zucchini-Carpaccio mit Parmesan-Zabaione

Für 2 Personen:

1 Zucchini	2-3 EL Olivenöl	2 Eigelb
80 ml Weißwein	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
50 g Parmesan	1 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch

Zucchini vorne und hinten ein Stück abschneiden, halbieren und anschließend in dünne Scheiben hobeln.

Die Zucchinischeiben nebeneinander in eine eingeölte Grillpfanne legen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seiten kurz und kräftig angrillen. Anschließend die angegrillten Zucchinischeiben herausnehmen, direkt auf Tellern anrichten und mit den weiteren Zucchinischeiben ebenso verfahren.

Für die Zabaione Eigelbe und Weißwein in einer Metallschüssel geben. Wasser in einem Topf erhitzen, Schüssel auf den Topf stellen und Eigelb und Weißwein über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Dann den Topf mit der Schüssel vom Herd ziehen und alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. 3/4 vom Parmesan sowie Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugeben und alles vorsichtig verrühren, bis sich der Parmesan auflöst.

Zucchini-Carpaccios mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und etwas Zitronensaft darüberträufeln. Dann die Zabaione auf den Zucchini-Carpaccios anrichten.

Schnittlauch in Stifte schneiden und über Zucchini und Zabaione streuen. Zum Schluss jeweils noch den restlichen Parmesan über die Zucchini-Carpaccios streuen.

Steffen Henssler am 18. April 2023