

## Caponata mit gebratenen Gambas

### Für 4 Personen

2 Schalotten	3 EL Olivenöl	20 g Zucker
1 EL Rotweinessig	1 Aubergine	2 rote Paprika
2 gelbe Paprika	100 g Staudensellerie	50 g Pinienkerne
50 g Kapern	Salz, Pfeffer	20 Gambas
40 g Honig	150 ml Weißwein	150 ml Weißweinessig
Salbeiblüten		

Die Schalotten schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und mit Rotweinessig ablöschen. Aubergine, Paprika und Sellerie waschen, Paprika entkernen, alles in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die Pinienkerne rösten und mit den Kapern zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelmischung dazugeben und köcheln lassen. Die Gambas bis auf den Schwanz aus der Schale brechen, die Därme entfernen, würzen und mit etwas Olivenöl ca. 3 Minuten braten. Honig, Weißwein und Weißweinessig in einen Topf geben, einreduzieren und leicht abkühlen lassen. Das Gemüse rund auf einem Teller anrichten, die Gambas in der Mitte dekorativ aufstellen und mit der Soßenreduktion und Salbeiblüten ausgarnieren.

Mario Gamba Mittwoch, 21. Mai 2008