

Gurken-Avocado-Carpaccio, Tomaten-Vinaigrette, Gambas

Für 4 Personen

8 Gambas mit Schale	1 Schale Kressesprossen	10 Kirschtomaten
1/2 Vanilleschote	120 ml Olivenöl	50 ml weißer Balsamico
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Gurke
1-2 EL Ingweröl	2 reife Avocado	

Die Gambas bis auf den Schwanz aus der Schale brechen und jeweils den Darm entfernen. Kühl stellen. Kressesprossen abspülen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen, halbieren und den Strunkansatz entfernen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Kirschtomaten, Vanillemark, 100 ml Olivenöl und Balsamico in ein hohes Püriergefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gurke schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben leicht salzen und mit Ingweröl beträufeln. Dann kreisförmig auf Tellern anrichten. Die Avocado schälen und in dünne Streifen schneiden (Tipp:

Mit einem Sparschäler), salzen und zu kleinen Röllchen formen. Die Gambas mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Avocadoröllchen hochkant mittig auf den Tellern anrichten, Kressesprossen in die Avocadoröllchen stecken. Jeweils 2 Gambas um die Avocadoröllchen legen. Alles mit der Tomaten-Vanille-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Mario Gamba am 27. August 2014