

Tomaten-Carpaccio mit gebackenen Garnelen

Für 4 Personen

Garnelen:

60 g Mehl	60 g Speisestärke	1 Päckchen Backpulver (30 g)
140 ml kaltes Wasser	Salz	Pfeffer
Fett	8 Riesengarnelen	Salz ,Pfeffer
2 EL doppelgriffiges Mehl		

Marinade:

5 Sardellenfilets (in Öl)	1 TL Kapern	1 Msp. gerieb. Ingwer
1 Msp. gerieb. Knoblauch	1 TL Limettensaft	Limetten-Abrieb
1 TL Rotweinessig	5 EL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz
1 Prise Zucker		

Anrichten:

2 Ochsenherztomaten	400 g bunte Tomaten	Mini-Mozzarellakugeln
Basilikumblätter, geschnitten	Meersalz	12 dünne Sch. Parmaschinken
2 EL schwarze Oliven		

Gebackene Garnelen: Für den Backteig Mehl, Stärke und Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben. Unter ständigem Rühren langsam etwas kaltes Wasser zugeben bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fett auf 160°C aufheizen.

Die Garnelen an der dicken Seite 1 bis 1,5 cm einschneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen, in doppelgriffigem Mehl wenden, in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und im Fett etwa 4 Minuten backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Marinade für das Tomatencarpaccio: Für die Marinade die Sardellen in feine Streifen schneiden, die Kapern klein hacken und beides mit Limettensaft, Limettenabrieb, Essig und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten: Die Tomaten waschen, entstrunken und in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf einer großen Platte oder auf 4 Tellern anrichten.

Mit der Marinade gleichmäßig beträufeln.

Die Mini-Mozzarellakugeln darauf verteilen und mit Basilikum bestreuen.

Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer großzügig würzen.

Gebackene Garnelen und Parmaschinken dekorativ auf den Tomaten anrichten und Oliven dazwischen streuen.

Dazu passen Grissini und Weißbrot.

Alfons Schuhbeck am 26. November 2020