

Garnelen im Kataifi-Teig mit Tomaten-Relish und Schinken

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	1 Rolle Kataifi-Teig	4 EL Olivenöl
200 ml Pflanzenöl	Salz	

Für das Tomaten-Relish:

2 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Schinken:

4 Scheiben Pata-Negra-Schinken	1 Bund gemischte Kräuter
--------------------------------	--------------------------

Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen, trockentupfen, salzen und den Teig ausbreiten. Den Teig mit etwas Olivenöl bepinseln. Teig um die Garnelen wickeln und bei 160 Grad im heißen Öl frittieren.

Die Tomaten waschen, trocknen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Kerngehäuse zusammen mit Zwiebelwürfeln in einem Topf aufkochen und stark einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit den in Würfeln geschnittenen Tomatenfilets vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schinken:

Den Schinken in feine Streifen schneiden, Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Schinken in den Kräutern wälzen.

Die Garnelen im Kataifi-Teig mit Tomaten-Relish und Pata-Negra- Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 03. März 2017