

Zucchini-Carpaccio

Für 4 Portionen:

1 Zucchini (250 g) Vi Honigmelone 200 g Schafskäse

Dressing:

4 EL Olivenöl 2 EL weißer Balsamico-Essig 4 EL gehackte Walnüsse
4 getrocknete Tomaten frischer Zitronensaft rosa Pfefferkörner, Salz

Die Honigmelone entkernen und schälen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, der Länge nach halbieren.

Melone und Zucchini mit einem breiten Sparschäler längs in hauchdünne Scheiben schneiden. Beide abwechselnd sternenförmig auf einem Teller anrichten.

Den Schafskäse in Scheiben schneiden (alternativ Ziegenkäse). Auf einem hitzebeständigen Teller im Backofen bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten erwärmen.

Das Olivenöl nach Belieben mit Zitronensaft mischen, dann mit dem Balsamico-Essig verrühren. Gehackte Walnusskerne, kleingeschnittene Tomaten, Salz und ganze Pfefferkörner hinzufügen.

Den warmen Schafskäse in die Mitte des vorbereiteten Carpaccio-Tellers setzen, das Dressing darüber verteilen. Dazu Baguette, Ciabatta oder Panini reichen.

Tipps:

Der richtige Schäler ist wichtig, damit die Scheiben nicht zu dick oder zu dünn werden. Alternativ können Sie ein scharfes Messer oder einen Käsehobel benutzen.

Anstelle von Olivenöl kann es auch Walnussöl sein, anstelle des Zitronensafts Limetten- oder Orangensaft. Das Dressing macht getrocknete Tomaten geschmeidig.

Probieren Sie aus: Zucchini vertragen sich gut mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln.

Carpaccio, benannt nach einem italienischen Renaissancemaler, wurde 1950 in Venedig erfunden. Der Klassiker ist eine Vorspeise aus rohem, frischem Rinderfilet. Das Filet in Frischhaltefolie wickeln, 50 Minuten in den Tiefkühlschrank legen, in hauchdünne Scheiben schneiden, würzen. Mit Olivenöl, Parmesanspänen und mariniertem Salat servieren. Heute wird alles Dünngeschnittene Carpaccio genannt.

test Juni 2009