

Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette, Pilzen

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

300 g Zucchini Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 Zitrone, Abrieb, Saft $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 6 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 1-2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

2 Taler Ziegenkäse à 120 g 2 EL Waldhonig Sonnenblumenöl

Für das Knoblauch-Brot:

1 Baguette 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
80 g weiche Butter 1-2 Zweige glatte Petersilie 1 Prise Salz

Für das Carpaccio:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl anbraten und beiseitestellen.

Für die Vinaigrette:

Knoblauch abziehen. 3 EL Zitronensaft und Olivenöl gut vermengen und Zitronenabrieb und Knoblauch zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und als ganze Pilze mit wenig Olivenöl anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Auf mittlerer Stufe braten. Petersilie hacken und 1 EL dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Ziegenkäse:

Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ziegenkäse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Der Käse sollte eine schöne Kruste bekommen. Honig beim Anrichten über den Käse geben.

Für das Knoblauch-Brot:

Baguette längs halbieren. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken.

Knoblauch, Zitronenabrieb, Butter, 1 EL Petersilie und Salz mixen, so dass eine homogene Masse entsteht. Masse auf Baguette-Hälften verteilen und im Ofen ca. 5 Minuten.

Sascha Kunfermann am 21. August 2024