

Zucchini-Röllchen, Wildkräuter-Salat, Avocado, Kiwi

Für zwei Personen

Für Garnelen-Röllchen:

2 Black Tiger Garnelen	1 gelbe Zucchini	2 Knoblauchzehen
80 g Salicorne	4 Reispapierblätter, eckig	2 EL Frischkäse
2 Zweige Basilikum		

Für die Jakobsmuschel-Röllchen:

4 Jakobsmuscheln	1 grüne Zucchini	1 Knoblauchzehe
Butter	1 Zweig Rosmarin	Piment d'Espelette
Salzflocken		

Für den Salat:

50 Wildkräutersalat	1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 gelbe Kiwi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Limette, Saft
1 EL Agavendicksaft	1 TL Dijonsenf	4 Zweige Basilikum
2 EL Pistazien	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Garnelen-Röllchen:

Die Zucchini in lange Scheiben schneiden und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten leicht goldbraun braten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

Garnelen in einer Pfanne mit angebrühtem Knoblauch anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen und schälen. Die Salicornes in etwas Butter anbraten und leicht pfeffern. Das Reispapier in warmem Wasser kurz einweichen und auf Frischhaltefolie vorsichtig ausbreiten.

Basilkumblätter darauf verteilen. Zucchinischeiben ebenfalls überlappend auf das Reispapier legen. Frischkäse auf die Zucchinischeiben geben.

Salicornes auf die Zucchini geben und dann die Garnelen hineinlegen.

Alles unter leichtem Druck aufrollen, kurz warten und dann die Folie entfernen und die Scheiben schneiden.

Für die Jakobsmuschel-Röllchen:

Zucchini in lange Scheiben schneiden und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten leicht goldbraun braten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

Jakobsmuscheln in eine Pfanne geben und von einer Seite ca. 2-3 Minuten anbraten. Wenden und Butter, angebrühten Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben und ebenfalls 2-3 Minuten anbraten und in der flüssigen Butter schwenken. Am Ende mit Salzflocken und Piment d'Espelette abschmecken und mit Zucchinischeiben umwickeln.

Für den Salat:

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend fein hacken.

Kiwi und Avocado schälen, Avocado entkernen und beides in Würfel schneiden. Einige Kiwi-Würfel für das Dressing zurückhalten. Gurken würfeln und alles miteinander vermengen.

Basilikum waschen und trockenwedeln. Salat waschen und trockenschleudern.

Basilikum, zurückbehaltene Kiwi, Öl, Zitronensaft, Limettensaft, Agavendicksaft, Senf, Salz und Pfeffer fein pürieren und die eine Hälfte mit den Würfeln vermengen und die andere Hälfte des Dressings kurz vor dem Anrichten unter den Wildkräutersalat geben. Salat mit den marinierten Würfeln vermengen und mit gehackten Pistazien garnieren.

Maria Hertenberg am 06. November 2024