

# Trifle von Pistazie, Zucchini, Tomate mit Garnelen

## Für zwei Personen

### Für das Quarkbrötchen:

175 g Quark	150 g Weizenmehl	1 Ei
1,5 EL Milch	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	1 TL Salz
Sesamsaat		

### Für die Currybutter:

100 g weiche Butter	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Dill
2 TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer		

### Für das Trifle mit Garnelen:

5 Garnelen	2 Tomaten	1 Zucchini
2 Knoblauchzehen	2 Stangen Lauch	1 Zitrone
100 g Pistazien	2 EL Doppelrahmfrischkäse	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Basilikum	Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Quarkbrötchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Quark, Ei, Milch und Salz vermengen. Mehl durch ein Sieb hinzugeben, Backpulver hinzufügen und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mithilfe zweier Esslöffel portionieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für 20 Minuten im Ofen backen. Kurz vor Ende der Garzeit, den Sesam auf den Brötchen verteilen.

### Für die Currybutter:

Petersilie und Dill abbrausen und kleinhacken. Weiche Butter mit Currypulver, Kurkuma, Salz, Pfeffer und den Kräutern vermengen.

Solange mit einer Gabel durchkneten, bis die Butter gleichmäßig vom Kurkuma gelb eingefärbt und von den Kräutern durchzogen ist.

### Für das Trifle mit Garnelen:

Für die Pistaziencreme die Pistazien schälen und mit einem Multizerkleinerer zerkleinern. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zweidrittel des Zitronensaftes mit Frischkäse und Pistazien vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Basilikum-Tomaten die Tomaten waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und kleinhacken. Mit den Tomaten vermengen.

Für das Zucchini-Gemüse Lauch waschen und trockentupfen. Das Grün entfernen und den hellen Schaft kleinschneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Lauch und Knoblauch in etwas Öl anbraten.

Zucchini waschen und trockentupfen. Würfeln und kurz mitanbraten.

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und pressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Knoblauch, Petersilie und den übrigen Zitronensaft vermengen und die Garnelen darin marinieren. In etwas Öl anbraten.

Für das Trifle der Reihenfolge nach Pistazien-Creme, Basilikum-Tomaten, die Lauch-Zucchini-Mischung in Gläsern schichten. Zum Schluss die Garnelen oben draufgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu das Quarkbrötchen mit Currybutter servieren.

Julia Popov am 10. März 2020