

Zucchini-Reibeküchlein, Garnelen, Kirschtomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Reibeküchlein:

1 Zucchini	1 Schalotte	20 g Parmesan
2 Eier	1 EL heller Sesam	1 EL dunkler Sesam
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	2 EL Mehl	2 EL Weizengrieß
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

4 kleine Garnelen	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, ganze Frucht
40 ml trockener Weißwein	Olivenöl	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander	2 EL Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Kirschtomatensalat:

10 kleine Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	1 Burrata
2 Stängel Basilikum	1 EL heller Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 4 helle Weintrauen 4 EL Granatapfelkerne

Für die Zucchini-Reibeküchlein: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini reiben, etwas salzen und Flüssigkeit auspressen. In den Kühlschrank stellen. Schalotte abziehen und fein schneiden.

Eier verquirlen und Mehl, Weizengrieß und geriebenen Parmesan hinzugeben. Die geriebene Zucchini und die Schalotte unterrühren, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse auf einem Backblech mit Backpapier mit zwei Esslöffeln kleine Reibekuchen portionieren. Mit Olivenöl marinieren und Sesam darüber streuen. Im Ofen 15 Minuten knusprig ausbacken.

Für die Garnelen: Garnelen waschen und ggf. entdarmen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Paprikapulver, gemahlene Koriander und Chiliflocken hinzugeben. 1-2 Minuten aromatisieren. Garnelen hinzugeben und von beiden Seiten im Öl anbraten. Halbe Zitrone auspressen. Den Rest in Scheiben schneiden und in die Pfanne dazugeben. Weißwein und Zitronensaft über die Garnelen geben und dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit fein gehackter Petersilie anrichten.

Für den Kirschtomatensalat: Tomaten waschen und vierteln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hacken. Basilikum waschen und in feine Streifen hacken.

Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. In einer Schüssel mit den Tomaten, Zwiebeln sowie den Basilikum vermengen.

Vor dem Servieren Burrata auf dem Salat anrichten.

Für die Garnitur: Weintrauben halbieren und mit Granatapfelkernen über das Gericht geben.

Vedran Simatovic am 15. April 2025