

Wikinger im Schwarzen-Meer mit Schinken

Für 4 Personen

2 Zucchini, grün	2 Zucchini, gelb	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Toastbrot	6 Strauchtomaten, groß	20 g Speck
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	50 ml Brühe ohne Glutamat
20 Champignons, braun	500 ml Sahne	30 g Tintenfischfarbe, schwarz
100 ml Sonnenblumenöl	70 ml Olivenöl	Schaschlikspieße
Salz	Pfeffer	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die gelben und die grünen Zucchini am unteren Ende leicht begradigen, sodass sie stehen können. Mit einem kleinen Messer den oberen Teil herausschnitzen. Es soll die Form eines Bootes entstehen. Mit einem Kugelausstecher die Zucchini aushöhlen und den Stempel abschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln und im Ofen weich schmoren. In der Zwischenzeit die Strauchtomaten klein schneiden, den Speck würfeln und zusammen mit den geschälten Schalotten, Knoblauch und Brühe oder Glutamat zu einem Sugo einkochen. Die Champignonköpfe in 20 Milliliter Olivenöl braten. Das Toastbrot in dünne Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Sahne einköcheln lassen und zwei Drittel davon mit Tintenfischfarbe schwarz einfärben. Den Rest der Sahne aufschäumen. Die schwarze Sahne in einen Teller gießen und mit der geschäumten weißen Sahne eine „Meeresbrandung“ formen. Den Tomatensugo in die ausgehöhlten Zuchinischniffe verteilen und diese in das schwarze Meer setzen. Die Champignonköpfe als Wikinger in einer Reihe auf das Sugo setzen und mit Kochschinken und Schaschlikspieß ein Segel bauen. Die krossen Toastbrotstreifen als Ruder anlegen.

Mario Kotaska am 12. September 2008