

Italienischer Antipasti-Teller mit mediterranem Gemüse

Für 5 Portionen

1 Zucchini	1 Aubergine	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	Brokkoliröschen	2 Möhren
kleine Champignons	100 ml Olivenöl	100 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe	1 TL Zucker	1 TL Salz
1 TL Pfeffer	2 EL Petersilie	Zitronensaft
1 Kugel Mozzarella	6 Sch. ital. Salami	6 Sch. itali. luftgetr. Schinken
8 Sch. Carpaccio	2 Port. Vitello tonnato	1 Parmesanspäne
Basilikumblätter		

Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Zucchini, Aubergine, Paprika und Brokkoli waschen und trocknen. Die Möhren schälen. Zucchini und Aubergine leicht schräg in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren und entkernen. Die Möhren in Stifte teilen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und halbieren oder vierteln.

Paprika rösten:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und vom Stielansatz befreien, dann mit Olivenöl einpinseln und im Inneren mit 1 Prise Salz bestreuen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten rösten, bis die Schale dunkel wird und Blasen wirft.

Aubergine und Zucchini grillen:

Inzwischen zunächst 2 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen- und Zuchinischeiben darin portionsweise von beiden Seiten 45 Minuten grillen, bis sie das typische Grillmuster tragen und weich werden, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Mit den restlichen Scheiben von Zucchini und Aubergine ebenso verfahren.

Gemüse anbraten und verfeinern:

Die Paprikahälften aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten, sauberen Küchenhandtuch bedecken und leicht abkühlen lassen. Währenddessen 3 EL Olivenöl in der Gemüsepfanne erhitzen. Brokkoliröschen und Möhrenstifte darin nach Belieben sortenweise oder zusammen anbraten. Wenn das Gemüse etwas weicher geworden ist, dieses mit je 1 Prise Zucker und Salz bestreuen. Mit je 50 ml Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen, dabei das Gemüse immer wieder in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 EL Petersilie unterheben und das Gemüse in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Haut der leicht abgekühlten Paprikaschoten abziehen und die Hälften der Länge nach in etwas dickere Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze braten:

Wieder etwas Öl in der Gemüsepfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Nach Belieben mit 1 Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten:

Salami, Schinken, Carpaccio und Vitello tonnato mit dem Mozzarella und den verschiedenen Gemüsesorten auf einem großen Servierteller anrichten. Mit den Parmesanspänen bestreuen, mit dem Basilikum garniert servieren.

Frank Rosin am 17. Januar 2021