

Möhren-Carpaccio mit Pinienkernen (2 Personen)

3 große Möhren, schälen
1 EL Pinienkerne
2 Händevoll Rucola,
waschen,
trockenschleudern
¼ Glas getrocknete
Tomaten (in Streifen)
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Olivenöl
50ml Limoncello

Vinaigrette:

Saft von 1 Zitrone
2 EL Crema di Balsamico
1 TL Dijonsenf
1 TL Agavendicksaft (oder
Honig)
4 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch (oder
1 Stängel
Frühlingszwiebel)

Deko:

Parmesanspäne
Der restliche Schnittlauch

Pro Portion 1 Stück Lachs
oder je eine gebratene
Riesen-Gamba

- 1) Möhren mit dem Spirelli-Schneider verarbeiten, dass sich Spiralen ergeben.
- 2) Pinienkerne anrösten und zur Seite stellen.
- 3) Die Zutaten zur Zubereitung der Möhren parat stellen.
- 4) Zitrone, Balsamico, Dijonsenf und Agavendicksaft mit dem Mixer (oder Thermomix) schlagen und unter langsamer Zugabe des Olivenöls schlagen bis die Vinaigrette abbindet. Ggf. noch mit etwas mehr Senf und Zucker nachhelfen. Schnittlauch einrühren und die Vinaigrette beiseitestellen
- 5) Die Tomaten in ihrem Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel zugeben, anschwitzen und dann die Möhren zugeben. Gut umrühren und ca. 5 Min. dünsten lassen, den Limoncello zugeben und damit ablöschen.
- 6) Die Möhren auf bereitgestellten Tellern verteilen.
- 7) Öl in die Pfanne geben und die Gambas knusprig braten.

8) Gambas herausnehmen und warm stellen.

9) Rucola in dem Öl kurz anbraten.

10) Auf die Möhren die Gamba setzen, den Rucola darum herum anrichten, die Parmesanspäne aufsetzen, Vinaigrette über das Gericht löffeln und die Pinienkerne sowie den restlichen Schnittlauch on Top geben, ggf. noch etwas Vinaigrette über das Gericht träufeln und sofort servieren.

Dazu passt Baguette.

