



## Zutaten für 4 Personen

### für die Tomaten-Vinaigrette

2 reife Tomaten  
1 Schalotte  
5 Basilikumblätter  
2 Thymianzweige  
Fleur de Sel  
Pfeffer  
1 TL Aceto Balsamico bianco  
3 EL Olivenöl

### für das Gemüse-Tatar

1/2 Aubergine  
1 kleine Zucchini  
1/2 gelbe Paprika  
1/2 rote Paprika  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
3 EL schwarze Oliven  
2 Tomaten  
abgeriebene Schale von 1/2  
Bio-Limette

8 Riesengarnelen  
1/2 Knoblauchzehe  
etwas ausgepressten Zitronensaft  
8 Kirschtomaten  
1 EL Aceto Balsamico bianco  
Olivenöl  
Dill  
Salz  
Pfeffer



## Riesengarnelen mit Gemüse-Tatar und Tomaten-Vinaigrette

### Zubereitung

#### für die Vinaigrette

Tomaten über Kreuz einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Basilikum und Thymian klein hacken. Tomaten, Schalotte, Kräuter, Fleur de Sel, Pfeffer, Öl und Balsamico verrühren und 1 Stunde durchziehen lassen. Im Anschluss durch ein Sieb streichen und bei Bedarf mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

#### für das Gemüse-Tatar

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Tomaten über Kreuz einschneiden, heiß überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Aubergine, Zucchini, rote und gelbe Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Oliven ebenfalls fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schalotte kurz darin andünsten. Auberginenwürfel hineingeben und 3 Minuten mitbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und 3 weitere Minuten weiterbraten. Tomatenwürfel und Oliven hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Limettenschale würzen. Vom Herd ziehen.

Kirschtomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Mit 1 EL Aceto Balsamico und etwas Salz marinieren.

Die Riesengarnelen waschen, halbieren und den Darm entfernen. Knoblauchzehe fein würfeln. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelenhälften mit dem Knoblauch darin auf beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Gemüse-Tatar mit Hilfe eines Metallrings auf Tellern anrichten. Mit je 4 Garnelen- und Kirschtomatenhälften belegen und mit der Tomaten-Vinaigrette beträufeln. Mit Dill garnieren.