

Rezept März 2019

Salat von Cedri zu gebratenen Gambas

Zutaten:

- 1 Cedri-Zitrone
- etwas Meersalz, Pfeffer
- ½ TL Rohrzucker
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Rucola
- ½ Peperoni
- ½ TL Thymianblättchen
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Riesengarnelen

Die Cedrizitrone ist eine besondere Zitronensorte, die fast nur aus Schale besteht. Meist bekommt man sie bei einem gut sortierten italienischen Obsthändler.

- Die Cedri heiß abwaschen, abtrocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker würzen. 1-2 EL Olivenöl zugeben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen. Auf Tellern anrichten.
- Einige Blätter Rucola (oder Wasabi-Blätter oder Feldsalat) darauf geben und mit etwas Marinade beträufeln.
- Von der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken.
- Thymianblättchen vom Zweig streifen.
- Die Knoblauchzehe andrücken.
- Die Gambas mit Kopf und Schale der Länge nach durchschneiden und den Darm entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch zugeben und die Gambas von allen Seiten anbraten.
- Peperoni und Thymian darüber streuen.
- Anrichten und mit dem restlichen Öl aus der Pfanne beträufeln.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit

wünscht Monika Rehm