



Vedran Simatovic

Zucchini-Reibeküchlein mit Garnelen und Kirschtomatensalat mit Burrata

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini-Reibeküchlein:

1 Zucchini
1 Schalotte
20 g Parmesan
2 Eier
1 EL heller Sesam
1 EL dunkler Sesam
½ TL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Mehl
2 EL Weizengrieß
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini reiben, etwas salzen und Flüssigkeit auspressen. In den Kühlschrank stellen. Schalotte abziehen und fein schneiden.

Eier verquirlen und Mehl, Weizengrieß und geriebenen Parmesan hinzugeben. Die geriebene Zucchini und die Schalotte unterrühren, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse auf einem Backblech mit Backpapier mit zwei Esslöffeln kleine Reibekuchen portionieren. Mit Olivenöl marinieren und Sesam darüber streuen. Im Ofen 15 Minuten knusprig ausbacken.

Für die Garnelen:

4 kleine Garnelen, ohne Schale, küchenfertig
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, ganze Frucht
40 ml trockener Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
2 Zweige glatte Petersilie
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL gemahlener Koriander
2 EL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen und ggf. entdarmen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie

Paprikapulver, gemahlene Koriander und Chiliflocken hinzugeben. 1-2 Minuten aromatisieren. Garnelen hinzugeben und von beiden Seiten im Öl anbraten. Halbe Zitrone auspressen. Den Rest in Scheiben schneiden und in die Pfanne dazugeben. Weißwein und Zitronensaft über die Garnelen geben und dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit fein gehackter Petersilie anrichten.

Für den Kirschtomatensalat:

10 kleine Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 Burrata
2 Stängel Basilikum
1 EL heller Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und vierteln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hacken. Basilikum waschen und in feine Streifen hacken.

Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. In einer Schüssel mit den Tomaten, Zwiebeln sowie den Basilikum vermengen. Vor dem Servieren Burrata auf dem Salat anrichten.

Für die Garnitur:

4 helle Weintrauben
4 EL Granatapfelkerne

Weintrauben halbieren und mit Granatapfelkernen über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen.
(Stand April 2025):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie