

# Kürbis-Carpaccio mit gebackener Garnele



Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung

Kürbis putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dies geht am besten mit einer Aufschnittmaschine. Chili in feine Streifen schneiden, Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit Essig, Honig, Sojasoße und 100 ml Wasser aufkochen, Kürbisscheiben in den heißen Sud legen und darin etwa 4 Std. ziehen lassen.

Inzwischen Gurke schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse wegschneiden. Gurken-Viertel würfeln. Melone schälen, Kerne herauskratzen, Melone ebenfalls würfeln. Beides mit Wasabi, Olivenöl und 2-3 El von der Marinade gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Riesengarnelen abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Danach in verquirltem Ei wenden, dann in den Brotbröseln panieren und in heißem Öl in einer großen Pfanne goldbraun ausbacken. Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.

Kürbisscheiben leicht überlappend auf Teller legen. In die Mitte den Gurken-Melonen-Salat verteilen, gebackene Riesengarnelen darauf setzen. Etwas von der Marinade mit Chili und Ingwer auf die Kürbisscheiben und den Salat träufeln und mit Kresse bestreut servieren

## Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein fruchtbetonter Riesling oder ein Chablis.

## Einkaufsliste

- ca. 250 g Muskat-Kürbis
- 1 rote Chilischote
- 25 g Ingwer
- 100 ml Reisessig
- 2-3 El Honig
- 1 El Sojasoße
- 1 kleine Salatgurke
- ½ reife Honigmelone
- 1 TI Wasabipaste
- 2-3 El Olivenöl
- 8 Riesengarnelen, küchenfertig ohne Schale und Darm
- Salz, weißer Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- ca. 100 g Panko (Asiatische Brotbrösel)
- ca. 100 ml Frittieröl
- Kresse zum Bestreuen