

## Carpaccio von Scampi

Garnelen dünn hobeln (mit Aufschnittmaschine oder mit Messer längs schneiden). Die Scheiben dürfen aber nicht zu dünn sein, sonst hat man beim Essen keinen Biss mehr, dann ist der Geschmack im Mund recht "knatschig", "matschig". Dies gilt auch für Jakobsmuschel-Carpaccio.

Etwas Olivenöl über die Garnelenscheiben geben (Trüffelöl wäre auch machbar). Etwas Orangen- und Zitronenzester unter die Garnelen geben (beides, denn Orange ist immer sehr "breit" und süß im Mund, Zitrone gibt den Gegenpol, damit es wieder "spitzer" wird).

Garnelen haben immer ein wenig eigene Feuchtigkeit. Gäbe man sie nun einfach so in den Teller, würde die Marinade sich sofort mit dieser Feuchtigkeit und den Garnelen vermischen und der Geschmack würde sich verändern.

Deshalb etwas Mayonnaise mit etwas Olivenöl verrühren und dünn in Teller ausstreichen. Die Mayonnaise verhindert nun das Vermischen. So bleibt der Geschmack immer da erhalten, wo er sein soll.

Etwas grobes Meersalz auf die Mayonnaise geben. (dieses würde sich in Öl auflösen, in der Mayonnaise nicht. Beim Essen geht man ja mit der Gabel von unten rein, so ist der Geschmack immer gleichmäßig verteilt.

Etwas grob gemahlene Pfeffer drüber.

Pesto aus Basilikum oder Frankfurter Grüne Soße-Kräutern (und allem, was Du an Kräutern finden kannst). Nur Kräuter und Öl, keine Nüsse oder ähnliches. Etwas Pesto von unten aus dem Pesto-Behälter nehmen, möglichst feste Masse. Kleine Kleckse in den Teller geben.

Etwas Balsamico Creme drüber (aus Balsamico-Essig und Portwein, etwas Zucker, etwas Zwiebeln eingekocht.)

Garnelenscheiben auf Teller verteilen. Etwas Zitronensaft drüber träufeln. Etwas Pesto (von oben weg nehmen, flüssig, ölig) drübergeben.

Etwas groben Pfeffer drüber.

Gericht ist gut vorzubereiten. Teller können bis zu 2 Stunden vor dem Servieren vorbereitet sein (bis auf die Garnelen). Die Garnelen können auch fertig vorbereitet sein, Und dann erst kurz vor dem Servieren auf die Teller geben.

Etwas frischen Rucola oder frischen Kerbel drüber geben.