

# Lauwarmes Garnelentatar mit Tomaten und Pfifferlingen



Rezept für 4 Vorspeisen

## Zutaten

- 300 g Garnelen ohne Kopf
- 2 Tomaten
- 200 g Pfifferlinge
- 2 Schalottenzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Balsamico,  
Olivenöl, Basilicum,  
Petersilie, scharfes Öl oder  
Cayennepfeffer, Zitrone

## Zubereitung

Die Pfifferlinge waschen und eventuell zerkleinern.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas Olivenöl glasig dünsten, die Pfifferlinge dazugeben, solange dünsten bis das Wasser ganz verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Balsamessig und Olivenöl marinieren und bereits auf den Tellern anrichten.

Die Garnelen schälen, vom Darm befreien, waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, scharfem Öl, einem Spritzer Zitrone und Basilikum marinieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe erwärmen (nicht zu heiss), das Tatar dazugeben und rasch durchschwenken.

Das Tatar in kleine Ringe Drücken und mit den Pfifferlingen auf den Tomaten Anrichten.



## Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier  
T 0473 641 231 [www.fischzucht.it](http://www.fischzucht.it)