Carpaccio von Tomaten und holländischen Garnelen

Zutaten

10

- 400 g holländische Garnelen
- 75 g Bresc Alioli limón
- 50 g Basilikumöl
- 50 g Weißweinessig
- 25 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 Kumato-Tomaten
- 5 Bl. Burrata
- Basilikumkresse
- Pfeffer und Salza

Zubereitung

Essig und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit der Öl-Essig-Mischung marinieren. Alioli Limón mit Strattu di pomodoro mischen. Die Tomate über den Teller verteilen und die Burrata darauf anrichten. Die Garnelen darüber verteilen. Mit einem Tupfer Alioli Limón garnieren. Mit etwas Marinade der Tomate beträufeln und mit der Basilikumkresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Alioli mit Zitrone 1000g

Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g