

# Salade tiede de Gambas y Roquette

Philippe Monguereau

Casa de Campo, La Romana, Dominikanische Republik

dg: g-sg

Das Casa del Campo ist ein Ort der Superlative. Sogar Polo kann man da spielen lernen. Der Nachbau eines romantischen italienischen Dörfchens aus dem 15. Jahrhundert gehört ebenfalls dazu, mit fahrtüchtigem Mississippidampfer. Das 5'000 Personen fassende Amphitheater wurde mit Frank Sinatra eingeweiht ...

Das Gericht ist ein erfrischender Rucolasalat mit lauwarmen Riesencrevetten, Pinienkernen und einer rassigen Vinaigrette.

4 Personen

8 schöne Riesencrevetten, geschält

150 g Speckwürfeli, kleingeschnitten

Rucolasalat

30 g Pinienkerne, 12 Minuten bei 150 Grad geröstet

Die Riesencrevetten reinigen und entdarmen.

Speckwürfeli in einer heissen Pfanne auslassen und knusprig braten. Auf einem Küchencrepp abtropfen.

In einer heissen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, und die gewürzten Crevetten je Seite 3 Minuten darin anbraten.

## Vinaigrette

2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“, 12-jährig

5 dl Olivenöl

1 TL Dijonsenf

Salz & Pfeffer

TRADIZIONALE, Olivenöl und Senf gut vermischen, würzen.

Die Crevetten bei reduzierter Hitze mit der Vinaigrette ablöschen und zusammen mit den Speckwürfeli zum Rucola geben.

Geröstete Pinienkerne zugeben und den Salat lauwarm servieren.

**Weinempfehlung:** Pinot Grigio von Aldo Polencic, Friuli