Zucchini-Carpaccio mit Parmesan

80 ml Aceto balsamico mit einer halben sehr fein geschnittenen Chilischote und 2 TI Honig offen in einem kleinen Topf cremig einkochen lassen. Salzen. 400 g Zucchini in feine Scheiben schneiden -vielleicht mit einem Hobel- dann mit 5 EL Olivenöl und Salz gründlich mischen. Vier Teller mit den Zucchinischeiben auslegen, die Balsamicosauce darüber träufeln, Parmesanspäne darüber hobeln

und mit frischem Basilikum garnieren.