

Kaisergranat, Garnele und Jakobsmuschel mit Guacamole

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

2 Kaisergranate	2 Jakobsmuscheln	4 Garnelen
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
100 ml Olivenöl	1 EL mittelscharfer Senf	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 Gurke	7 Kirschtomaten
1 Limette	1 Bund Koriander	Zucker
Chilipulver	Salz	

Für die Tomaten-Salsa:

7 Kirschtomaten	1 Speisezwiebel	3 Zehen Knoblauch
2 cl Wermut	1 Bund Petersilie	Butterschmalz
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Meeresfrüchte Kaisergranate, Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen.

Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Senf und Knoblauch miteinander vermengen und Meeresfrüchte darin marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Meeresfrüchte aus der Marinade nehmen und von allen Seiten kurz scharf anbraten.

Für die Guacamole Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Limette halbieren, auspressen und mit der Avocado zu einem Püree vermengen. Mit Salz würzen, mit Chilipulver und Zucker abschmecken. Gurke schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, trocken reiben, Strunk entfernen und klein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Avocadopüree mit Tomaten, Gurke und Koriander vermengen.

Für die Tomaten-Salsa Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und beides darin anbraten. Tomaten waschen, trocken reiben, Strunk entfernen und klein würfeln. Zu den Zwiebeln und zum Knoblauch in die Pfanne geben. Mit Wermut ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit der Tomaten-Salsa vermengen.

Kaisergranat, Garnele und Jakobsmuschel mit Guacamole und Tomaten-Salsa anrichten und servieren.

Monika Wilhelmy am 12. April 2016