

Rotgarnelen-Ceviche mit Tomaten-Vinaigrette, Avocado

Für zwei Personen

Für den klaren Tomatenfond:

6 aromatische Tomaten 6 Stängel Basilikum Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Ceviche:

12 argentin. Rotgarnelen 4 Limetten, Saft 1 Prise Salz

Für die Vinaigrette:

250 g klarer Tomatenfond 30 g Sushi Essig Xanthan
100 ml Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Avocado:

Avocado 1 Limette, Saft Olivenöl, Salz

Für die Jalapeño-Creme:

50 ml Jalapeño-Saft 1 Limette, Abrieb 1 Ei, Eiweiß
Sushi Essig 1 Msp. Xanthan grüner Tabasco
200 ml Sonnenblumenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Nüsse:

200 g gehackte Haselnüsse 2 Stängel Zitronengras 1 Chilischote
1 Limette, Abrieb 2 EL Butterschmalz 1 TL Madrascurry Paste
1 TL Koriander 1 EL Puderzucker Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander 200 ml Sonnenblumenöl Shiso Kresse

Für den klaren Tomatenfond:

Die Tomaten waschen und vierteln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Alle Zutaten grob anmixen und kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Passiertuch über einer Schüssel abhängen lassen.

Die übriggebliebenen Tomatenstücke müssen Sie nicht wegschmeißen.

Sie können sie noch wunderbar für eine Tomatensauce verwenden.

Für das Ceviche:

Limetten halbieren und Saft auspressen. Garnelen schälen und in die gewünschte Größe schneiden. Garnelen im Limettensaft und Salz garen.

Für die Vinaigrette:

Tomatenfond mit Sushi-Essig, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Xanthan leicht binden und Öl vorsichtig unterrühren.

Für die Avocado:

Avocado schälen, 1mm dünn aufschneiden, fächerartig auf ein Brett legen und mit einem Ring eine Scheibe ausstechen. Olivenöl mit Limettensaft mischen und die Avocado damit bepinseln. Mit Salz würzen.

Für die Jalapeño-Creme:

Ei trennen. Alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Stabmixer aufmixen.

Das Öl langsam dazugeben und zu einer Mayonnaise aufziehen.

Für die Nüsse:

Zitronengrasherzen fein hacken und Chilischote in feine Würfel schneiden. Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten und mit Puderzucker karamellisieren. Butterschmalz zugeben und gut mischen. Madrascurry, Koriander, Zitronengras und Chili zugeben und mit dem Abrieb der Limette, Salz und noch etwas Puderzucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mit dem Öl vermischen.

Den Avocadofächer in eine tiefe Schale legen, die marinierten Garnelen darauf anrichten und mit der Mayonnaise und den Nüssen garnieren.

Kresse nach Geschmack darauf verteilen und servieren.

Mona Hiermaier am 14. April 2021