

Ceviche von Garnelen

Für zwei Personen

250 g Riesen-Garnelen	1 Tomate	1 rote Zwiebel
2 unbehandelte Limetten	1 unbehandelte Orange	2 EL Tomatenketchup
1 EL Sonnenblumenöl	2 TL gehackter Koriander	Chili, Pfeffer, Salz

Eine Limettenscheibe von einer Limette schneiden und die Limetten anschließend auspressen. Einen Topf mit Wasser und etwas Limettensaft zum Kochen bringen und die Garnelen darin zwei bis drei Minuten kochen, allerdings auf keinen Fall weich kochen. Die Garnelen anschließend von Kopf, Schwanz, Schale und Darm befreien. Das Fleisch in eine Schale geben und abkühlen lassen. Die Zwiebel abziehen, in sehr dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit dem Saft einer Limette beträufeln. Das Ganze etwas salzen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Die Orange halbieren und auspressen. Nun den restlichen Limettensaft und den Orangensaft mit dem Tomatenketchup und dem Sonnenblumenöl vermengen. Die Zwiebel und die Garnelen, bis auf eine zum Dekorieren, in eine größere Schüssel geben. Das Ganze mit dem Saft- Gemisch vermengen. Den Knoblauch abziehen und auspressen. Anschließend das Ganze mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und alles gut miteinander vermengen. Die Tomate waschen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Tomate mit dem Koriander ebenfalls unterheben. Das Ceviche in Gläsern anrichten, mit der restlichen Garnele und der Limettenscheibe am Glasrand garnieren und servieren.

Svenja Kress am 17. Dezember 2013