

Avocado-Ananas-Salat, Chili-Vanille-Garnelen

Für zwei Personen

Für den Avocado-Ananas-Salat:

2 Avocados	1 Baby-Ananas	$\frac{1}{2}$ Limette
1 EL Puderzucker	1 Prise Chiliflocken	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Chili-Vanille-Garnelen:

4 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Limette	1 TL Bourbon Vanillepulver
1 Prise Chiliflocken	Olivenöl	Salz

Für die Sellerie-Crème-Fraîche:

2 Stangen Sellerie	$\frac{1}{2}$ Limette	200 g Crème-fraîche
1 Bund Pimpinelle	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat die Avocados halbieren und aus der Schale lösen. Die eine Hälfte in Spalten schneiden, auf den Teller geben und mit ein wenig Limettensaft beträufeln. Mit etwas Chili und Salz abschmecken. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Anschließend mit der restlichen Avocado in Würfel schneiden. Einige Ananas-Würfel beiseitelegen.

Für die Sellerie-Crème-Fraîche den Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Blätter von der Pimpinelle abzupfen und zusammen mit dem Sellerie unter die Crème fraîche heben. Den Saft der halben Limette auspressen und dazugeben. Anschließend mit Salz abschmecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Den Saft der halben Limette auspressen und zu den Garnelen geben. Anschließend noch mit Chilipulver, Salz und Vanillepulver abschmecken.

Die beiseitegelegten Ananasstücke in einer Pfanne mit dem Puderzucker karamellisieren und mit etwas Pfeffer würzen.

Den Avocado-Ananas-Salat mit gebratenen Chili-Vanille-Garnelen und Sellerie-Crème-Fraîche auf Tellern anrichten und servieren.

Felicitas Hattermann am 16. Juni 2015