

Garnelen und Avocado mit Sesam-Cracker

Für zwei Personen

Für die Cocktail-Garnelen:

100 g kl. vorgeg. Garnelen	1 Ei	1 TL mittelscharfen Senf
1 EL Schmand	3 EL Ketchup	1 EL Tomatenmark
4 cl Cognac	1 Zitrone, Saft	250 ml Rapsöl
Chilisalز	Salz	Pfeffer

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Limette, Saft	Chilisalز
Salz	Pfeffer	

Für die gebratene Garnele:

2 Riesengarnelen	1 Zitrone, Saft	Ingwer
1 TL Butter	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Chilisalز	Salz	Pfeffer

Für die Avocado-Wasabi-Creme:

1 reife Avocado	1 EL Mayonnaise	1 EL Schmand
1 TL Wasabipaste	1 Limette, Saft	Salz, Pfeffer

Für den Cracker:

100 g Dinkelmehl	50 ml warmes Wasser	2,5 EL Sonnenblumenöl
2 EL heller Sesam	1 EL schwarzer Sesam	Meersalz Flocken
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Für die Cocktail-Garnelen: Den Ofen auf 180 Grad Gourmet Stufe Umluft mit Ober/- Unterhitze vorheizen. Ei mit Senf, Zitronensaft, Rapsöl, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß füllen. Pürierstab auf den Boden setzen und anstellen. Sobald die Masse zu emulgieren beginnt, den Pürierstab ganz langsam nach oben ziehen. Nochmals abschmecken. Aus einem Teil der Mayonnaise mit Schmand, Ketchup, Tomatenmark, Cognac, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Cocktailsauce herstellen. Mit den Garnelen vermischen und den anderen Teil der Mayonnaise für die Avocado-Creme aufbewahren.

Für die Guacamole: Avocado schälen und Fruchtfleisch lösen. Mit einem Messer kleinhacken und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Im Ring anrichten. Garnelen Cocktail auf der Guacamole anrichten.

Für die gebratene Garnele: Garnelen in heißem Olivenöl mit dem Zweig Thymian anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen. Salzen und pfeffern. Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit Butter am Ende der Garzeit mit in die Pfanne geben. Die Garnelen sollten schön glasig sein.

Für die Avocado-Wasabi-Creme: Avocado mit Mayonnaise, Schmand und Wasabipaste mithilfe eines Pürierstabes pürieren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen. Creme punktuell um die gebratene Garnele spritzen.

Für den Cracker: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwischen einem Backpapier hauchdünn ausrollen. Auf ein Backblech geben. Mit Meersalz bestreuen. Für ca. 12 Minuten im Ofen goldgelb backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Für die Garnitur: Dill abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 23. Februar 2021