

Avocado-Mais-Blini, Avocado mit Meeresfrüchte-Ceviche

Für zwei Personen

Für Avocado-Mais-Blini, Ceviche:

4 Jakobsmuscheln	2 Riesengarnelen	1 Avocado
100 g Mais (Dose)	2 Limetten	2 Eier
80 g Mehl	1 TL Backpulver	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die gerillte Avocado:

250 g Seeteufelfilet	1 Avocado	1 Tomate
100 g Ananas	2 Limetten	1 TL gelbe Chilisauce
1 Bund Koriander	Öl	Salz
Pfeffer		

Für Avocado-Mais-Blini und Ceviche:

Den Mais auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Garnelen ggf. putzen. Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Jakobsmuscheln und Garnelen mit Abrieb und Saft von einer Limette vermischen und 20-30 Minuten zugedeckt kaltstellen.

Avocado entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen, würfeln und mit einem Esslöffel Limettensaft zerdrücken.

Eier mit Mehl und Backpulver verrühren, Avocado und Mais untermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Je 2-3 Esslöffel Masse hineingeben, etwas flach drücken und von jeder Seite goldbraun ausbacken.

Für die gerillte Avocado:

Seeteufel abbrausen und trockentupfen. In 1 cm große Stücke würfeln.

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Fisch mit Saft und Abrieb in einer Schüssel vermischen und 20-30 Minuten zugedeckt kaltstellen.

Tomate halbieren, entkernen und klein würfeln. Ananas schälen und in gleich große Stücke wie die Tomate schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken. Koriander, Chilisauce, Tomate und Ananas vermengen.

Avocado halbieren und entkernen. Die Schnittfläche mit Öl bestreichen und in einer Grillpfanne 4-5 Minuten grillen.

Fisch unter Tomate und Ananas mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Avocado füllen.

Andrea Reinl am 24. Januar 2023