

Garnele mit Guacamole, Tomaten-Salsa, Babymais

Für zwei Personen

Für den gepickelten Babymais:

125 g Babymais 4 EL Weißweinessig 4 EL Rohrohrzucker
1 TL Salz

Für die Tortilla-Chips:

150 g Maismehl Sonnenblumenöl 1 Prise Salz

Für die Tomatensalsa:

4 Fleischtomaten 1 grüne Chilischote 1 Limette, Saft
4 Zweige Koriander 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Guacamole:

2 Avocados 1 Knoblauchzehe 1 Limette, Saft, Abrieb
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 1 Prise Chiliflocken 1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnele:

2 Rotgarnelen 1 Limette, Saft, Abrieb Olivenöl, Salz

Für den gepickelten Babymais:

Den Babymais 200 ml Wasser zusammen mit Zucker, Salz und Essig aufkochen und Mais darin 5 Minuten blanchieren. Topf von der Hitze nehmen und Mais weitere 20 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für die Tortilla-Chips:

100 ml Wasser erhitzen. Maismehl mit Wasser und Salz vermengen und zu einem Teig kneten. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann in jeweils 1-2 cm große Bällchen formen und mit einer Tortillapresse oder der Unterseite eines Glases flach und dünn plattdrücken. Entstandene Chips in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig ausbacken bis sie aufploppen.

Für die Tomatensalsa:

Fleischtomaten waschen, in kleine Stücke schneiden und Strunk entfernen. Chilischote längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Kleinhacken. Koriander ebenfalls fein hacken. Limette auspressen. Tomatenstücke, Chili und Koriander mit Limettensaft und Olivenöl mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Guacamole:

Avocado schälen, Kern entfernen und grob schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Koriander grob hacken. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Alle Zutaten zusammen mit Chiliflocken und Öl in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnele:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen für 5-6 Minuten scharf von beiden Seiten darin anbraten. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Garnelen mit Limettensaft ablöschen, mit Salz würzen und kurz vor dem Servieren mit Limettenabrieb bestreuen.

Lena Rath am 07. Mai 2024