

# Chili-Garnelen mit Tomaten-Salsa-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

12 große Riesen-Garnelen	3 Knoblauchzehen	1 Thai-Chilischoten
2 Limetten	2 Avocados	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Flasche Olivenöl		

**Für das Eis:**

12 Datteltomaten	1 Frühlingszwiebel	2 Jalapeño
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Becher Crème-fraîche	1 Limette
Meersalz		

Die Knoblauchzehen und Chilischoten fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft auspressen, beides danach ebenfalls in die Schüssel geben. Vier Esslöffel Olivenöl einrühren und damit die Garnelen marinieren.

In der Zwischenzeit das Eis vorbereiten:

Die Datteltomaten halbieren, die Frühlingszwiebel und die Jalapeños in Scheiben schneiden. Alles auf einen flachen Teller verteilen, ein halbes Bund Koriander darauflegen und das Ganze zwei Stunden tiefkühlen. Danach mit Crème-fraîche in einer Küchenmaschine nicht zu fein zerkleinern und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die marinierten Gambas bei mittlerer Hitze beidseitig maximal drei Minuten braten, danach die Garnelen salzen. Die Avocados schälen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und grillen. Nun auch die Avocados salzen. Die Garnelen zum Schluss mit der restlichen Marinade beträufeln. Die Avocados auf Tellern anrichten, die Garnelen darauf geben und jeweils mit Koriander dekorieren. Je ein Löffel Salsa- Eis dazu servieren.

Andreas C. Studer am 23. Juli 2014