

# Carabinero mit Lima-Creme und Tomaten-Vanille-Jus

**Für zwei Personen**

**Für die Carabinero:**

6 Carabinero	1 Zitrone	150 g Crème-fraîche
200 ml Sahne	1 Knolle Ingwer	2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	300 ml Krustentierfond	4 Zweige Kerbel
4 Zweige Dill	4 Zweige Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 TL Lecithin	6 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Lima-Creme:**

5 Avocados	2 Limetten	1 EL Sushiessig
1 EL Thai Chili Sauce	2 EL Limonenöl	Ascorbinsäure
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Xanthan	Salz, Pfeffer

**Für die Jus:**

850 ml Tomatensaft (Dosentomaten)	1 Tahiti-Vanilleschote	150 g Zucker
Speisestärke	Salz	

**Für die Garnitur:**

1 Kästchen Korianderkresse

**Für die Carabinero:** Die Carabinero aus der Schale brechen, waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl glasig braten. 2 Carabinero warmhalten.

Für das Tatar restliche vier Carabinero in Würfel schneiden. Crème fraîche abhängen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kerbel, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen trockenwedeln, fein schneiden und zusammen mit der abgehängenen Crème fraîche und Zitronenabrieb- und saft vermengen. Garnelenwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krustentierschaum Garnelenpanzer im Bratfett (von oben) anschwitzen und etwas Tomatenmark zugeben. Tomatenmark kurze Zeit rösten und mit Weißwein und Fond auffüllen und köcheln lassen. Ingwer schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Sahne auffüllen und abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit etwas Lecithin aufschäumen.

**Für die Lima-Creme:** Aus drei Avocados Scheiben schneiden und zu einem Fächer auf Backpapier legen. Diese Fächer mit Limonenöl bepinseln und runde Kreise ausstechen.

Für die Creme die restlichen 2 Avocados schälen und entkernen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocadofleisch mit Koriander, Limettenabrieb- und saft, Sushiessig, Limonenöl, Chili Sauce und etwas Xanthan und Ascorbinsäure mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Jus:** Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den abgehängenen Tomatensaft zusammen mit dem Vanillemark und der Schote auf 100 ml einreduzieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Jus mit etwas Speisestärke binden.

**Für die Garnitur:** Das Carabinerotatar in runden Ringen anrichten und einen Avocadofächer auflegen. Die gebratenen Carabinero dazu anrichten und etwas von der Lima-Creme aufdressieren. Mit Korianderkresse garnieren und Krustentierschaum dazu anrichten. Zum Schluss die warme Tomaten- Vanillejus dazu reichen und servieren.

Christoph Rüffer am 25. März 2020