

# Gamberetti croccante mit Spargel und gegrillter Avocado

## Für zwei Personen

### Für die Gamberetti:

6 Tiger Prawns, mit Schale	1 Ei	1 TL Wasabipaste
4 EL Pankomehl	neutrales Öl	Salz

### Für das Gemüse:

6 Stangen weißer Spargel	2 Shiitakepilze	1 Knoblauchzehe
1 Yuzu Zitrone	1 Stück Ingwer	2 EL Sojasauce
100 ml Olivenöl	4 Zweige Koriander	1 EL Butter
Salz		

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Limette	1 Ei
1 TL Wasabipaste	1 EL Senf	200 ml neutrales Öl
Salz		

### Für die Avocado:

1 Avocado	Öl	Salz
-----------	----	------

### Für die Gamberetti:

Die Garnelen auslösen, die Schwanzstücke dran lassen, waschen, trockentupfen und leicht salzen. Ei mit Wasabi vermischen. Tiger Prawns in Ei wenden und in Pankomehl panieren. In heißem Öl in einer Fritteuse ausbacken. Am Ende salzen.

### Für das Gemüse:

Spargel schälen, Enden abschneiden und ganz langsam in einer Pfanne mit ein bisschen Butter garen lassen.

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Knoblauch, Shiitake, Yuzu-Zitronensaft, Sojasauce, Ingwer, Koriander und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz würzen.

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen und trockentupfen. Ei, Wasabi, Senf, Zitronensäure und Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl eingießen. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

### Für die Avocado:

Avocado aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und salzen. In einer Grillpfanne in Öl von beiden Seiten grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 05. Juni 2020