

# Garnelen Ceviche mit Popcorn

**Für 4 Personen**

**Garnelen Ceviche:**

12 Stück Riesen-Garnelen	3 Stück Limonen, unbehandelt	3 Stück Limettenblätter, TK
4 EL Traubenkernöl	6 Stück Frühlingszwiebeln	2 Stängel Staudensellerie
1 Eiertomate	2 – 4 Stück Peperoni	1 EL Blattpetersilie
1 TL Koriandergrün	Meersalz	

**Popcorn:**

100 g Popcorn	Erdnussöl	Salz
---------------	-----------	------

Garnelen Ceviche:

Die Garnelen von der Schale befreien, längs halbieren und den Darm entfernen. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Eiertomate vierteln. Strunk und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Von den Limettenblättern den Blattstiel entfernen und in feine Streifen schneiden. Jetzt von den Limonen die äußere Schale abreiben und danach auspressen. Nun Limonensaft- und abrieb mit Traubenkernöl und dem klein geschnittenem Gemüse mischen. Das Ganze mit circa zweieinhalb Teelöffel Meersalz würzen und über die Garnelen geben. Zudecken und circa ein bis fünf Stunden durchziehen lassen. Blattpetersilie und Koriandergrün hacken und unter den Salat heben.

Popcorn:

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen. Mais in den Topf geben und sofort mit einem Deckel schließen. Ab und zu den Topf schwenken, damit alle Maiskörner platzen. Sobald es in dem Topf ruhiger geworden ist, kann der Topf vom Herd genommen werden. Popcorn vor dem Servieren salzen. Den Salat auf vier Schalen oder Gläser verteilen und mit dem Popcorn servieren.

Ralf Zacherl am 11. Juli 2008