

Garnelen-Tatar auf Avocado-Pfirsich-Salat

Für zwei Personen

Für das Garnelentatar:

6 küchenfertige Riesengarnelen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette, davon der Abrieb	3 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl
1 Msp. Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Avocado	1 Pfirsich	1 Passionsfrucht
1 Limette, davon der Saft	1 $\frac{1}{2}$ TL Honig	

Für die Garnitur:

1 Kästchen Basilikumkresse

Für das Garnelentatar:

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Limette waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Garnelen waschen und trocken tupfen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin für 2 $\frac{1}{2}$ Minuten scharf anbraten. Die Garnelen etwas abkühlen lassen, klein hacken und mit Knoblauch, Schalotten, Petersilie und etwas Limettenschale mischen.

Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen und ebenfalls grob würfeln. Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Avocado, Pfirsich, Limettensaft, Passionsfruchtmarm und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Basilikumkresse mit einer Schere abschneiden und fein schneiden.

Das Garnelentatar mit Avocado-Pfirsich-Salat mit einem eingefetteten Vorspeisenring auf Tellern anrichten. Den Avocado-Pfirsich-Salat in den Ring geben und andrücken, Garnelen darauf verteilen und ebenfalls etwas andrücken. Mit Basilikumkresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2017