

GUATEMALA GARNELEN CEVICHE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

16 Gr	Guatemala Garnelen	1 Bund	Staudensellerie
1	Avocado	4 St	Limetten
1	Rote Zwiebel	1	Rosa Grapefruit
2 St	Snack-Salatgurken	1	Orange
2 St	Kumquat	150 MI	Olivenöl
2 St	Radieschen (Länglich)	1	Rote Chilischote
8 St	Grüne Spargelspitzen	1 Fl	Sushi-Essig
2 El	Ingwer-Sirup	1 Prise	Meersalz fein
1 Bund	Koriander		

Suchen Sie nach weiteren
Garnelenrezepten auf www.klaaspuul.com

GUATEMALA GARNELEN CEVICHE

PUULS
Shrimps of the World

 4 personen
 25 minuten
 durchschnitt

Garnelen aus Guatemala sind tropische Garnelen. Die Aufzucht erfolgt meistens in speziell angelegten Teichen an der Küste und ist immer öfter als nachhaltig gemäß zertifiziert. Bei idealen Bedingungen können diese Garnelen ca. 20 cm groß werden.

VORBEREITUNG

Die Avocado schälen und entsteinen, dann mit einer Gabel zerdrücken, etwas Olivenöl, Salz und fein gehackten roten Chili (ca. $\frac{1}{4}$) in eine Schüssel geben. Die Radieschen längs auf einer Mandoline in feine Scheiben schneiden und in Eiswasser legen. Machen Sie das gleiche mit den Snack-Gurken, der roten Zwiebel und den Kumquats, aber halten Sie sie trocken statt auf Eiswasser. Die Spargelspitzen blanchieren, in Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen oder trocken tupfen.

Die Schale einer Limette und einer halben Orange in eine Schüssel reiben und die Limetten auspressen. Dann mit dem Ingwersirup, ca. 100 ml Olivenöl, ein Schuss Sushi-Essig und etwas Salz zu einem Dressing verrühren. Zwei Selleriestangen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Grapefruit schälen und die Segmente vom Weiß trennen, dann in kleine Dreiecke schneiden. Den Koriander in kleine Blätter pflücken und die Stängel sehr fein schneiden.

PRÄSENTATION

Nehmen Sie einen runden Teller. Die Guatemala-Garnelen mit dem Zitrusdressing und den gehackten Korianderstielen mischen. Machen Sie mit der zerdrückten Avocado in der Tellermitte einen Spiegel von ca. 10 cm Durchmesser. Die vorbereiteten Garnelen (ca. 40 g pro Person) in die Mitte der Avocado häufen. Etwas Radieschen, Spargel, Gurke, Kumquat und Grapefruit zwischen den Garnelen verteilen. Das Zitrusdressing großzügig auf dem Teller verteilen. Mit den Korianderblättern garnieren.