

HONDURAS GARNELEN TACO






ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

160 Gr	Honduras-Garnalen	1 Bund	Frühlingszwiebeln
4	Tortilla Wraps Ø 12cm	1 Zehe	Knoblauch
150 Gr	popcornmais	6 St	Kirchtomaten
1	Avocado	1 Bund	Kerbel und Dill
1	Little Gem	50 MI	Oliveneröl
1	Rote Chilischote	1 TI	Currypulver
2	Limetten	1 Prise	Meersalz fein

Suchen Sie nach weiteren
Garnelenrezepten auf www.klaaspuul.com

HONDURAS GARNELEN TACO

PUUL
Shrimps of the World

 4 personen
 25 minuten
 durchschnitt

Garnelen aus Honduras 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:

Das Olivenöl in einer Pfanne mit passendem Deckel erhitzen, die Maiskörner zusammen mit einem halben Esslöffel Currypulver und dem Knoblauch in die Pfanne streuen, dann zu Popcorn braten. Mit Salz abschmecken und das Popcorn auf Küchenpapier legen.

In eine Schüssel die Schale einer Limette raspeln, die Segmente ausschneiden und mit etwas Olivenöl und der Limettenschale vermischen. Die Avocado schälen und entsteinen, mit fein gehacktem rotem Chili pürieren. Honduras-Garnelen mit der Limette, einigen Esslöffeln zerdrückter Avocado und einer Prise Salz mischen. Die restliche Limette in dünne Scheiben schneiden und zum Garnieren aufbewahren.

Die Tortilla in einer trockenen heißen Pfanne kurz backen, bis beide Seiten gebräunt sind. Dann rollen Sie sie um ein Nudelholz zu einer Tacoschale, arbeiten Sie zügig, denn die Wraps werden schnell hart. Den Little Gem in lose Blätter schneiden und die Kirschtomaten halbieren. Die Frühlingszwiebel sehr fein in dünne Scheiben schneiden und Kerbel und Dill in schöne kleine Blätter pflücken.

PRÄSENTATION:

Nehmen Sie einen kleinen, tiefen Teller. Legen Sie etwas Popcorn in die Mitte und etwas Avocadomischung wiederum in die Mitte. Zuerst die Tacoschale mit einigen Little Gem-Blättern und dann mit der Garnelenmischung füllen. Den Taco in die Mitte auf die Avocadomischung zwischen das Popcorn legen. Den Taco mit einer Limettenscheibe, 3 halben Kirschtomaten und einigen Kerbel- und Dillblättern garnieren.