



Zutaten

- 8 Garnelen (mit Schalen und Köpfen)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 Chili
- 50 ml Limettensaft
- 150 ml Fischfond oder Wasser
- Korianderstiele und Korianderblätter
- Salz, Öl

Vorspeise

Garnelen Ceviche

Garnelen-Ceviche überzeugt mit einer angenehmen, frischen und milden Säure der Limette sowie dem zarten Geschmack der Meeresfrüchte. Aromatische Kräuter runden diese erfrischende kulinarische Leichtigkeit ab.

So wird's gemacht:

1. Garnelen schälen, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen.
2. Garnelenschalen mit etwas Öl in einem Topf kräftig anrösten, bis sie intensiv rötlich sind und stark duften.
3. Tomate vierteln, das Kerngehäuse für den Fond beiseitelegen, das Fruchtfleisch feine in Würfel schneiden (Tomaten-Concassé).
4. Paprika halbieren: eine Hälfte für den Fond verwenden, die andere Hälfte klein würfeln.
5. Knoblauch, 1/2 Zwiebel, Tomatenkerngehäuse und 1/2 Paprika zu den Garnelenschalen geben, und weitere 3–4 Minuten anrösten.
6. Mit Fischfond oder Wasser ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
7. Den abgekühlten Fond mit Limettensaft, Chili und Salz abschmecken.
8. Die Korianderstiele zum Fond geben und diesen mit einem Zauberstab mixen.

9. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
10. Die Garnelen 15-20 Minuten im Fond marinieren und durchziehen lassen.
11. Die marinierten Garnelen in einem tieferen Teller anrichten.
12. Tomatenwürfel, Paprikawürfel und gehackte Korianderblätter dem Fond hinzufügen und auf den Garnelen anrichten.