



Vorspeise

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

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 abschmekcen.
- 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 marinerten Garnelen in einem tieferen Teller anrichten.
- 12. Tomatenwürfel, Paprikawürfel und gehackte Korianderblätter dem Fond hinzufügen und auf den Garnelen anrichten.