

# Garnelen-Ceviche mit Gazpacho, Garnele und Guacamole

## Für zwei Personen

**Für das Garnelen-Ceviche:** 100 g Riesengarnelen  $\frac{1}{2}$  reife Avocado  
1 Mango 1 rote Zwiebel 3 Limetten  
1 Bund Koriander Zucker Salz, Pfeffer

## Für die Gazpacho:

70 g Ochsenherztomaten 70 g Cherrytomaten 1 rote Paprika  
 $\frac{1}{2}$  Gurke  $\frac{1}{2}$  Zwiebel 2 Knoblauchzehen  
 $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum 30 g Parmesan 1 EL Sherryessig  
1 EL Worcestershiresauce 100 ml Olivenöl 2 TL gemahlener Kümmel  
1 EL Oreganopulver Zucker Salz, Pfeffer

## Für die gebratene Garnele:

1 Riesengarnele 1 Knoblauchzehe 100 ml Olivenöl

## Für die Guacamole:

1 reife Avocado 3 Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel 1 TL Kürbiskernöl 1 Mango  
1 EL Currypulver 1 Zweig Koriander 2 Limetten  
Chiliflocken Salz Pfeffer

## Für die Garnitur:

30 g Cancha 1 Süßkartoffel 3 Tortilla-Chips

**Für das Garnelen-Ceviche:** 20 g der Garnelen in heißem Salzwasser kurz pochieren bis sie Farbe annehmen. Kleinschneiden und auch die restlichen Garnelen kleinschneiden und vermengen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Limettensaft, Koriander, rote Zwiebel, Salz und Pfeffer mischen und für 10-15 Minuten stehen lassen. Mango und Avocado schälen, klein schneiden und unterheben, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

**Für die Gazpacho:** Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten, Gurke und Paprika waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenschleudern. Tomaten, Paprika, Gurke, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, Oreganopulver, gemahlene Kümmel und Parmesan im Mixer 3 Minuten mixen. Sherryessig und Worcestershiresauce hinzufügen und langsam Olivenöl hineingeben bis die Gazpacho eine flüssig-cremige Konsistenz hat. Gazpacho durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die gebratene Garnele:** Knoblauch abziehen und klein schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermengen. Das Gemisch als Marinade für die Garnele verwenden und 10 Minuten stehen lassen. Garnele ca. 1 Minute auf beiden Seiten scharf anbraten.

**Für die Guacamole:** Avocado schälen und stampfen. Mango schälen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenschleudern. Mango, Cherrytomaten, Zwiebel, Knoblauch in kleine Würfel schneiden, mit Kürbiskernöl, Koriander, Currypulver, Limettensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mischen.

**Für die Garnitur:** Süßkartoffel in Würfel schneiden und in heißem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind und beiseite stellen. Cancha in einer Pfanne kurz anrösten. Das Ceviche mit einem Servierring in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren, Gazpacho rundherum einfüllen, die Guacamole auf dem Ceviche platzieren und die gebratene Garnele auf der Guacamole servieren. Die Tortillachips, Cancha und Süßkartoffel auf dem Teller verteilen.

Carl Borufka am 14. November 2018