

Ceviche, Garnelen, Süßkartoffel-Püree, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

4 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ reife Baby-Ananas	1 Bund Koriander
3-4 Limetten, Saft	1 rote milde Chili-Schote	3 EL Yuzu Saft Salz
Pfeffer		

Für die Knusper-Garnele:

4 Riesengarnelen	300 g Panko Brösel	4 EL Mehl
2 Eier	300 ml Sonnenblumenöl	1 TL Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln	100 ml Kokosmilch	1 Prise Chili-Flocken
Salz	Pfeffer	

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Ei	200 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL Senf	Salz, Pfeffer

Für das Ceviche:

Die Garnelen in feine Scheiben schneiden. Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Chili ebenfalls fein hacken. Garnele nun mit dem Saft der Limetten und Yuzu Saft marinieren und für 20 Minuten stehen lassen. Anschließend mit Koriander, Ananas und der Chili-Schote würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knusper-Garnele:

Eine Panierstraße aus geschlagenem Ei, Mehl mit Chilipulver und Panko bereitstellen. Die geputzten Garnelen salzen und pfeffern. Garnele zunächst in Mehl, dann in Ei und dann in Panko panieren. Langsam das Sonnenblumenöl erhitzen und die panierten Garnelen darin ausbacken bis sie goldgelb sind.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und würfeln und in ausreichend Salzwasser garkochen. Süßkartoffel pürieren und mit Kokosmilch, Chili-Flocken, Salz und Pfeffer abschmecken und ein weiteres Mal mixen.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Koriander abbrausen und trockenwedeln. Ei, den Saft und die Zeste einer halben Limette, den gehackten Koriander, Salz und Pfeffer und Senf in einen hohen Messbecher füllen. Alles kurz pürieren.

Sonnenblumenöl aufgießen und den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich zu einer Mayonnaise vermengen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 12. August 2021