

Riesen-Garnelen, Karotten-Püree, Babymais, Perlzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

3 Riesengarnelen 50 g Butter Neutrales Öl

Für das Püree:

4 Karotten 1 Passionsfrucht 2 cm Ingwer
150 ml weiche Butter Chiliflocken Salz, Pfeffer

Für die Macadamianüsse:

50 g Macadamianüsse

Für Babymais, Perlzwiebeln:

6 Babymais 50 g eingel. Perlzwiebeln 1 EL brauner Zucker
1 Zweig Koriander

Für die Riesengarnelen:

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. In Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben und nochmal durchschwenken.

Für das Karotten-Passionsfrucht-Püree:

Karotten in kochendem Wasser weichkochen. Das Fruchtmark der Passionsfrucht aus den Schalenhälften schaben. Eine Hälfte mit den Karotten in einem hohen Becher geben. Etwas fein geriebenen Ingwer hinzufügen und pürieren. Die andere Hälfte der Passionsfrucht zum Garnieren verwenden. Butter zum Schluss ins Püree einrühren, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Macadamianüsse:

Macadamianüsse kleinhacken und in der Pfanne anrösten.

Für Babymais, Perlzwiebeln:

Perlzwiebeln und Babymais in einer Pfanne in Butter goldbraun rösten und leicht mit Zucker karamellisieren.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lily Meier am 04. August 2020