

Garnelen-Frischkäse-Türmchen, Avocado, Garnele

Für zwei Personen

Für den Boden:

300 g Babyspinat	400 g Salz-Cracker	Salz, Pfeffer
------------------	--------------------	---------------

Für das Türmchen:

6 Riesengarnelen	2 Snackgurken	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten	2 Limetten, Saft, Abrieb
400 g Frischkäse	50 g Butter	2 EL Fische Sauce
2 EL Teriyakisauce	2 EL dunkle Misopaste	Öl
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Liebstöckel	$\frac{1}{4}$ Bund Glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Garnele:

2 Garnelen, von oben	Öl	100 g Mehl
Panko	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung: 1-2 kleine Avocados

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb 2-4 essbare Blüten

Für den Boden: Den Babyspinat, die Cracker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein zerkleinern.

Für das Türmchen: Riesengarnelen putzen und entdarmen. Zwei Garnelen zur Seite legen.

Die restlichen Garnelen in einer heißen Pfanne mit Öl und einer Flocke Butter kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Fische Sauce würzen.

Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Snackgurken ebenfalls fein würfeln. Kräuter fein hacken und mit Frischkäse, Schalotten, Knoblauch und den Gurken in eine Schüssel geben. Die abgekühlten, gebratenen Garnelen fein würfeln und mit in die Schüssel geben. Limettensaft auspressen und Limettenschale abreiben. Beides in die Schüssel geben. Chilischoten fein würfeln und auch in die Schüssel geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Fische Sauce, Teriyakisauce und Misopaste vermengen und abschmecken.

Für die Garnele: Fritteuse auf etwa 190 Grad vorheizen.

Mehl mit etwas Wasser zu einer Paste vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen durch die Paste ziehen und in Panko wenden.

Garnelen in der Fritteuse für 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung: 1 EL von der Spinat-Cracker-Masse in einen Anrichtering füllen und festdrücken. Garnelen-Frischkäsemasse obendrauf geben und festdrücken. Avocado schälen und Kern entfernen. Avocado dünn aufschneiden, sodass man sie auffächern kann. Auf das Türmchen legen.

Frittierte Garnelen neben dem Türmchen drapieren.

Für die Garnitur: Limettenschale abreiben und als Garnitur verwenden. Blüten ebenfalls als Garnitur verwenden.

Lisa-Marie Hack am 11. Februar 2026