

Ceviche von der Riesen-Garnele, Mandarinen, Mandelbrot

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

4 Carabineros 1 weiße Zwiebel 2 Limetten

Salz

Für den Romana:

1 Romanasalatherz 4 kernlose Mandarinen 100 ml mildes Olivenöl

½ Bund Koriander 1 Prise Cayennepfeffer Pfeffer

Für die Gewürzcreme:

50 g Mandelblättchen 4 ToastbrotscHEIBEN 200 ml Milch

1 EL Olivenöl 2 Knoblauchzehen 1 TL Brotgewürz

Salz

Für das Ceviche:

Die Carabineros putzen, schälen und den Darm entfernen. Carabineros in fingergroße Stücke schneiden und in eine kleine Form legen.

Limettenschale abreiben und anschließend Limetten auspressen.

Carabineros mit Salz, Limettensaft und Limettenabrieb für 5-6 Min Cevicestyle garen bzw. marinieren lassen.

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Salz marinieren.

Für den Romana:

Mandarinen schälen, filetieren und von drei Mandarinen den Saft auspressen. Romana abbrausen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke teilen. Korianderblätter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und Stiele klein schneiden.

Limette auspressen. Für die Vinaigrette Mandarinsaft mit Cayennepfeffer, Limettensaft, Olivenöl und schwarzen Pfeffer verrühren.

Für die Gewürzcreme:

Für die Mandelbrotcreme Mandeln in einem Topf kurz anrösten mit Milch aufgießen. Knoblauch abziehen, sehr fein schneiden und in den Topf geben. Alles einmal aufkochen. Toastbrot entrinde, in Würfel schneiden und hinzugeben. Olivenöl hineingeben und das Ganze zu einer Creme pürieren und mit Brotgewürz und Salz abschmecken.

Die auf Zimmertemperatur abgekühlte Mandelbrotcreme in die Mitte der Teller geben. Carabineros darauf anrichten und die Mandarinenfilets dazwischensetzen. Zwiebelstreifen darüber geben und Romana mit Korianderblättern und-Stielen daneben garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Alexander Herrmann am 23. Dezember 2020