



Ceviche von der Wildgarnele mit Traube, Stangensellerie und cremiger Avocado

Zutaten:

300g Steingarnelen frisch
200g rote, kleine Weintrauben
1 Stangensellerie
2 Zwiebel
1 Chili
300ml Passionsfruchtsaft
12 Limetten
1 Bund Koriander
2 Avocados
40ml weißer Balsamico Essig
1 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
Etwas Tabasco
Salz, Zucker

Zubereitung:

Für die „Leche de Tigre“ die Limetten auspressen, die Zwiebel, sowie Knoblauch, Chili, Koriander und Stangensellerieabschnitte zum Limettensaft geben und zusammen mit dem Passionsfruchtsaft für ca. 3h marinieren.

Die Avocado schälen, entkernen und mit einem Stabmixer zusammen mit weißen Balsamico, Salz, Zucker und etwas Tabasco zu einer feinen Creme mixen.

Die Steingarnelen schälen, entdarmen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und mit dem Ceviche Sud marinieren. Den restlichen Stangensellerie sowie Gurke, Weintrauben und Koriander fein schneiden und zum Garnelen Ceviche geben. In einem tiefen Teller zuerst die Avocadocreme aufdressieren und darauf das Ceviche anrichten.