



kochen.tv

Crevetten-Carpaccio gebläht mit Limetten-Honigvinaigrette und Sellerie Kräutersalat



Zutaten:

- 8 Riesencrevetten
- 2 Limetten
- 3 EL Honig
- 5 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Sellerie klein
- oder Selleriestreifen geschnitten
- handvoll Div. Kräuter (Kerbel, Basilikum, Majoran, Dill, Petersilie)

Zubereitung:

Chilis einschneiden und ins Eiswasser legen, damit sie aufgehen.

Riesencrevetten längs in Tranchen schneiden und auf ein Backpapier legen. Tranchen mit dem Pfannenboden einer kleinen Pfanne wie ein Schnitzel dünn klopfen. Crevetten auf einem Teller ausbreiten.

Mit dem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen, bis sie „orange-weisslich“ werden. Achtung: nicht auf Glasteller wg. Hitze!

Limetten filettieren und entkernen, fein hacken und mit dem Honig vermischen. Etwas Olivenöl und gehackte Zwiebel zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Vinaigrette über Carpaccio verteilen und mit Löffel schön verstreichen.

Sellerie schälen und in dünne, feine Streifen schneiden, gezupfte Kräuter zugeben und mit dem Rest der Vinaigrette mischen. Sellerie-Kräutersalat in die Mitte des Carpaccios geben und mit der Hand eine Kugel formen. Dekorieren mit eingeritzter Chilliblume.

Dazu Bratkartoffeln oder frisches Brot servieren.

Rezept von Meta Hildebrand

