



So wird das Rezept „Salat von Roten Garnelen aus Mogán“ von Chefkoch Germán Ortega zubereitet

VORBEREITUNGEN

Garnelen kochen

Die Garnelen zweieinhalb Minuten lang langsam in gesalzenem Wasser kochen.
Abkühlen und zur Seite stellen.

Garnelenessenz herstellen

In einem Mixer oder Thermomix die Garnelenköpfe 10 Minuten lang bei 90° C zerkleinern.
Sonnenblumenöl hinzufügen, bis es emulgiert.
Durch ein Sieb geben und zur Seite stellen.

Avocadomousse

100 g Avocado
8 g Salz
1 Limette

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis eine weiche Mousse entsteht.

Limettenschaum

100 g Limettensaft
2 g Ingwer
1/2 Knoblauchzehe
5 g Koriander

Alle Zutaten vermischen und eine Stunde lang im Kühlschrank durchziehen lassen.

1 g Sojalezithin hinzufügen.

Alle Zutaten mit einem Mixer oder dem Mixstab pürieren, bis ein sehr luftiger Schaum entsteht.



Vinaigrette

100 g Olivenöl

40 g Apfelessig

20 g Honig

10 g Dijon-Senf

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis eine Vinaigrette entsteht.

Weitere Zutaten zur Begleitung und Garnierung

Schalottenstreifen, gegrillte oder gebackene Paprika, frischer Koriander, AOVE-Kaviar (aus nativem Olivenöl extra).

Die Garnelen in der Vinaigrette marinieren und wie für einen Garnelensalat auf dem Teller anrichten.

Der Tipp des Kochs:

Versuche, beim Essen die verschiedenen Zutaten zugleich auf den Löffel zu bekommen, damit sich die Aromen im Gaumen verbinden.