

Vorspeisen

AVOCADO- SALAT MIT SHRIMPS

1 Avocado

Die Shrimps säubern und Schalen entfernen.

1 Knoblauchzehe

Wasser in kleinem Topf zum Kochen bringen, die Shrimps in ein Sieb geben in den Dampf hängen und kurz dämpfen, bis sie eine rote Farbe annehmen und sich leicht krümmen.

1kl. Stück Ingwer

1 kl Chilischote

Saft einer 1/2 Zitrone

Dies dauert je nach Größe ungefähr 3 min., auf keinen Fall zu lange garen, sie sollten noch Biß haben.

2 Stiele Koriander

6 frische Shrimps

Mit ca. 1 Eßl. Zitronensaft beträufeln und kalt stellen.

Frisch gemahlener Pfeffer

1 Tomate

Die Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden(ca. 0.5 x 0.5 cm)

2 Personen

Knoblauchzehe auspressen, Ingwer sehr klein würfeln oder ebenfalls auspressen, Chili sehr klein würfeln und alles mit dem restlichen Zitronensaft mischen.

Den Koriander waschen und klein schneiden und mit dem Zitronensaft und den Avocadowürfeln mischen.

Die Tomate in dünne Scheiben schneiden und in die Mitte der Teller legen.

Den Avocadosalat mit 2 Eßl zu zwei Klößen formen und auf die Tomatenscheiben setzen. Die Shrimps ineinander drehen, so dass einer hochsteht und auf dem Avocadosalat anrichten.

