

Crevettensalat mit Stangensellerie, Knoblauch und Zitrone

<i>Kategorie</i>	<i>Meeresfrüchte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Hilfskoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

Dieser knackige Salat wird mit biologischem Freilandstangensellerie wunderbar. Der nussig-würzige Geschmack des Gemüses passt gut zur erfrischenden Säure der Zitrone, dem pffiffigen Knoblauch und den knackigen Crevetten.



Mise en place

500 g rohe Crevetten im Panzer

3 Eschalotten

3 EL Olivenöl

4 Stangen Stangensellerie

1 Biozitrone

EL Sherryessig

1 TL thailändische Fischsauce

6 EL Olivenöl

1 Mokkalöffel Milerb-Basilikum

2 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch

1 Mokkalöffel Milerb-Petersilie

Zubereitung

abspülen, Kopf und Panzer bis auf den Schwanz entfernen und oben dem Rücken entlang mit einem Messer einschneiden, um den Darm in gerader Richtung herauszuziehen.

schälen und würfeln.

Die Eschalotten im Olivenöl kurz andünsten, Crevetten dazugeben und unter Umrühren ungefähr 4 Minuten braten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.

waschen, abfädeln und fein scheideln. Dann unter die Crevetten mischen.

waschen, halbieren, die eine Hälfte auspressen und die Hälfte der Schale reiben. Die andere Zitronenhälfte für die Dekoration in vier feine Scheiben schneiden.

miteinander vermischen und zu einer Vinaigrette rühren. Die Crevetten auf dem Teller hübsch anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit einer Zitronenscheibe garnieren!