

Gegrillte Riesencrevetten mit Avocado-Chili-Limetten-Dip

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

Würzige Schärfe und südliche Farben bringen in diesem Gericht willkommene Abwechslung in den winterlichen Speiseplan.



Mise en place

*1 Limette
2 TL Milerb-Chili
2 TL Milerb-Koriander
1 TL Milerb-Knoblauch
3 reife Avocados*

*16 Riesencrevetten ohne Kopf, aber mit Schale, vom Darm befreit
2 EL Olivenöl*

1 EL Kokosflocken oder Kokoscrème nach Belieben

Zubereitung

Von der Limette den Saft auspressen, den Milerb-Chili, Milerb-Koriander und Milerb-Knoblauch darunterrühren. Die Avocados halbieren, Fleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit der Vinaigrette mischen, pürieren.

*Die Crevetten abspülen und trockentupfen.
Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben, gut verteilen.
Jetzt die Crevetten bei mittlerer Hitze auf jeder Seite braten, bis die Schalen sich leuchtend rosa verfärben, was je nach Grösse ca. 2 Minuten pro Seite dauert.*

Den Dip in Schälchen abfüllen, mit den Kokosflocken oder der Kokoscrème dekorieren und zu den Crevetten reichen.