



Garnelen aus dem Ingwerdampf, mit Avocado-Tomaten Tatar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, Sterneküchen verdächtig, dabei einfach und schnell, gut vorzubereiten

Zutaten

- 8 große Garnelenschwänze ohne Darm, küchenfertig
- 1/2 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- 3 reife, aber noch feste Avocados
- 1 El Limonensaft, 1 Strich Abrieb
- 2-3 Tomaten, nach Größe für 100 g Tomate Concassée
- 1 Spritzer Wodka
- 1 El frischer Ingwer in dünnen Scheiben
- 1 Schalotte in Scheiben
- 1 El kalte Butter
- Knoblauchsatz, Cayenne Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado - Tomaten Tatar:

Schritt2

Die Tomaten von der Blüte befreien und für ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, abschrecken. Schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden, ebenso das Avocado Fleisch.

Schritt3

Sofort mit Limonensaft, 1 Strich Abrieb und Wodka marinieren, mit Knoblauchsatz und Cayenne Pulver würzen.

Schritt4

Die Garnelenschwänze:

Schritt5

Unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt6

Den Fischfond mit dem Ingwer, Knoblauchsatz und den Schalotten aufkochen, etwas reduzieren lassen.

Schritt7

Die Garnelenschwänze hinein geben, den Topf zurückziehen.

Schritt8

Die Garnelen unterhalb des Siedepunktes "glasig" garen. Zunächst heraus nehmen, warm halten.

Schritt9

Auf großer Flamme den Pochierfond auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter zu einer schmackhaften Emulsion schaumig mit dem Stabmixer aufschlagen, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Garnelenschwänze auf / mit dem Avocado - Tomaten Tatar anrichten und die schaumige Emulsion drum verteilen, mit Kerbelblättchen garnieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** avocado, garnelen, ingwer, tartar **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-aus-dem-ingwerdampf-mit-avocado-tomaten-tatar/>