

heute gibt es...

Avocado-Erdbeer-Carpaccio mit Garnelenspieß und Feta



Zutaten: (für 2 Portionen)

- 250g Erdbeeren
- 1 Reife Avocado
- 100g Feta
- optional: Chili (gemahlen)
- 8 Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Anbraten

Für das Dressing

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- Saft einer halben Limette
- 1 TL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Garnelen schälen, entdarmen und jeweils 4 Stück auf ein Holzstäbchen spießen. Die Spieße auf ein Teller legen, mit Frischhaltefolie bedecken und bis zum Braten im Kühlschrank aufbewahren.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Beeren in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Avocado aufschneiden, schälen und den Kern entfernen. Nun beide Hälften in feine Scheiben, etwa 3 mm dicke Scheiben, schneiden.
4. Für das Anrichten jeweils immer eine Avocado- und eine Erdbeerscheibe im Wechsel leicht übereinander schichten, sodass man gut den Farbwechsel zwischen grün und rot sieht.
5. Nun für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Limettensaft und Ahornsirup anrühren und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend gleichmäßig über das Avocado-Erdbeer-Carpaccio träufeln.
6. Feta über und um das Carpaccio bröseln und optional etwas gemahlenen Chili darüber geben.
7. Die Knoblauchzehe schälen, flach drücken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
8. Anschließend die Garnelenspieße von beiden Seiten im Öl anbraten und mit dem Carpaccio servieren.