



Avocado - Pralinen mit Chili und gebratenen Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als leckere Vorspeise oder auch als Fingerfood

Zutaten

- 1 vollreife, aber noch feste Avocado, halbiert, ohne Kern, nur das Fleisch
- 80 ml ungesüßte Kokosmilch
- 80 ml geschlagene Sahne
- 2 El Limetten - oder Zitronensaft, etwas Abrieb
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine, mit Salz geriebene Knoblauch Zehe (Geht auch ohne)
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 12 Garnelen, küchenfertig, ohne Schale und Darm
- Etwas Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado Mousse:

Schritt2

Das Avocado Fleisch mit dem Limettensaft und Abrieb und der Kokosmilch pürieren, salzen und pikant pfeffern.

Schritt3

Die Chilischoten Würfelchen unterheben, mit dem Knoblauchsatz (Oder auch nicht) würzen.

Schritt4

Die Gelatine gut ausdrücken und etwas erhitzen, (Das geht in der Mikrowelle ganz gut)

Schritt5

In der Creme verrühren; die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt6

In eine flache Auflaufform geben, oder Portionsförmchen füllen,

Schritt7

2 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Garnelen in eine Stielpfanne mit heißem Knoblauchöl 1 - 2 min. anbraten, Pfanne zurückziehen und mit der Resthitze fertig garen, saftig, glasig lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Als Vorspeise die Portionsförmchen stürzen oder eben 2 schöne Nocken mit einem heißen Esslöffel abstechen und mit Wasserkresse oder Rauke anrichten.

Schritt11

Garnelen dazu platzieren und ev. noch mit in feine Streifen geschnittener Chilischote garnieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** avocado, chili, garnelen, pralinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-pralinen-mit-chili-und-gebratenen-garnelen/>