



# 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/>