

Marinierte-Crevetten

4-Personen

Zutaten:

- 8 - geschälte rohe Crevettenschwänze
- 2 - Linetten, heiss abgespült, trocken getupft,
wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft.
- 2 - EL flüssiger Honig
- 1 - roter Chili, entkernt, grob gehackt
- 1 - EL Olivenoel
- ½ - TL Fleur de Sel
- wenig - Pfeffer
- 1 - Avocado in Würfeli
- 250 - gr. Cherry Tomaten, halbiert
- 250 - gr. Datteltomaten, halbiert
- 4 - EL Koriander oder Petersilienblättchen.



Zubereitung:

Honig, Limettenschale, - Limettensaft und Chili verrühren.
Oel in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Crevetten beidseitig je cirka 1-Minute braten, würzen und Honig-Limettensauce begeben.

Cirka 1-Minuten fertig braten.

Avocado und Tomaten mischen, in die Gläser verteilen. Crevetten mit der Sauce darauf verteilen und Korianderblättchen darüberstreuen.

Tipp: Crevetten nach dem Braten an Holzspiesschen stecken.

(Für 4-Weckgläser von je cirka 1 ½ dl.)

Dazu passt: Baquette