

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Garnelen-Tartar. Gurke. Avocado

Zutaten

(4 Personen)

- 250 g Garnelen ungeschält
- ½ Avocado
- ½ Gurke
- etwas Butter
- 1 Fenchel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 cl Cognac
- Pernot
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Obers
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Chilischote

Zubereitung

Garnelen, Avocado und Gurke in sehr kleine Würfel schneiden. Anschließend mit Salz und Olivenöl marinieren. Im Ausstecher anrichten.

Quelle: ORF extra

Garnelensuppe:

Karkassen (Schale, Kopf und Abschnitte der Garnelen) in Butter anschwitzen. Fenchel und Zwiebel begeben. Etwas Knoblauch mit Cognac ablöschen - flambieren. Mit Pernot und Weißwein auffüllen und mit Tomatenmark und Obers kochen lassen.

Abseihen und mit Salz, etwas Pfeffer, der fein geschnittener Chilischote abschmecken und extra in einem Teller zum Tartar servieren.