

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gefüllte Salatblätter mit Garnele und Chili-Limettenmayo

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Garnelentatar

- 8 Garnelen
- 1 TL Sojasauce
- Abrieb einer ½ Limette
- Salz
- Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer (Chilipulver)

Für die Chili-Limettenmayonnaise

- Saft und Abrieb einer Limette
- 1 Ei
- Salz
- Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer (Chilipulver)
- ½ Chilischote
- 250 g neutrales Pflanzenöl

Zum Anrichten

- 2 Romanasalatherzen

Für die Garnitur

- essbare Blüten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für das Garnelentatar zuerst die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Anschließend die Garnelen grob schneiden (nicht hacken!!!) und mit der Sojasauce, etwas Limettenabrieb, Salz, Zucker und Cayennepfeffer marinieren.

2. Für die Chili-Limettenmayonnaise den Limettensaft und -abrieb, sowie das Ei, etwas Salz, Zucker, Cayennepfeffer und eine halbe feingeschnittene Chilischote in ein hohes, schmales Gefäß geben. Dann mit dem Stabmixer feinmixen und dabei das Pflanzenöl ganz langsam einlaufen lassen, bis eine Bindung entsteht.

Tipp: Je mehr Öl man in die Mayonnaise mixt, umso fester wird sie – je nachdem, was man bevorzugt.

3. Zum Schluss die Salatherzen in die einzelnen Blätter zerteilen und diese waschen und trocknen. Anschließend das Garnelentatar darauf anrichten, die Chili-Limettenmayonnaise punktuell darauf verteilen und mit essbaren Blüten garnieren.