

Riesengarnelen mit Avocado-Crème auf Süsskartoffelrösti



ZUTATEN:

2,5 Avocados

2,5 EL Naturjoghurt

2,5 EL Walnussöl

1,25 Limetten (Saft & Abrieb)

2,5 Prisen Kristallzucker u. etwas Salz

2,5 Süsskartoffeln(gross)

2,5 Schalotten(klein)

5 EL Pinienkerne

2,5 Eier

5 EL Weizenmehl

1,88 TL Salz

1,88 TL Knoblauchpulver

5 EL Olivenöl

10 Basilikum (Stiele)

Öl (zum frittieren)

10 Riesengarnelen

1,25 Limetten (Saft) u. Pfeffer

2,5 EL Chili

ZUBEREITUNG:

Avocado halbieren, Kern herauslösen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.

mit einer Gabel zerdrücken und Joghurt unterrühren.

mit Walnussöl, Limettenabrieb & -saft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Süsskartoffel schälen und grob reiben.

Schalotte schälen, sehr fein hacken und mit den Süsskartoffeln, den Pinienkernen und dem Mehl mischen.

Ei und Gewürze begeben und gut mischen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Kartoffelmasse in vier Portionen teilen und diese portionenweise auf jeder Seite jeweils ca. 2-3 Minuten braten.

Basilikum waschen und sehr gut trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen.

reichlich Öl zum Frittieren erhitzen, Basilikumblätter portionenweise ca. 20-30 Sekunden kross frittieren.

mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen.

Riesengarnelen kalt abspülen, gut trocken tupfen und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Chilischotenöl marinieren.

Garnelen in der heissen Bratpfanne beidseitig kurz braten.

zum Anrichten Süsskartoffelrösti mit Avocado-Crème bestreichen, eine gebratene Garnele darauf setzen und mit frittierten Basilikumblättern garnieren.