WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Garnelen-Carpaccio mit Orange und Koriander

Asiatisch · Fisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten



Zutaten

- 200 g Garnelen (roh, geschält und entdarmt; ca. 8 große Stück)
- Salz
- 1 Orange
- 1 Bio-Limette
- ½ rote Chili
- ½ Bund Koriander
- 2 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Passt gut, weil: Die zitrische Frische des Dressings hebt die Süße der Garnelen wunderbar hervor.

Zubereitung

1. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Reichlich Wasser mit 1 TL Salz aufkochen, die Hitze reduzieren und die Garnelen im nur noch siedenden Wasser 1–2 Minuten garziehen lassen, bis sie rosa und gerade nicht mehr glasig sind. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen.
2. Garnelen der Länge nach halbieren oder quer in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf zwei gekühlten Tellern auslegen. Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.
3. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, die Filets herausschneiden und halbieren. Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden; Korianderblätter abzupfen.
4. Wunderdressing kräftig schütteln und mit 1 EL Limettensaft verrühren. Orangenfilets, Chili und Koriander auf den Garnelen verteilen, mit dem Dressing beträufeln, mit Limettenschale und 1 Prise Salz bestreuen und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de