Crevetten-Ceviche mit Mango-Leche de tigre

Rezept für 4 Personen

Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Mango-Leche de Tigre

- ½ weisse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gelbe Peperoni
- ½ gelbe Chilischote
- 1 Mango
- 3 Limetten, nur Saft
- 1 Stk Ingwer
- 1 Bd. Koriander

Zubereitung Mango-Leche de Tigre

Für die Leche de tigre Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Chili grob schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Chili und etwas Salz auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten ohne Farbe weich dünsten. Auskühlenlassen und in einen Mixer geben. Die Mango schälen, den Kern entfernen. InWürfel schneiden, eine Hälfte beiseitestellen, den Rest ebenfalls in den Mixergeben und alles gut mixen.

Zutaten Ceviche

- 400 g Black-Tiger-Crevetten
- 1 rote Zwiebel, in feine
- Streifen geschnitten
- 1 rote Peperoni
- 1 Stangensellerie
- 4 Radieschen
- 1 Maiskolben
- 1 reife Avocado

Topping

- Chili, Koriander, Kresse,
- gerösteter Mais, Microgreens

Zubereitung Ceviche

Maiskolben grillieren, bis er gebräunt ist. Abkühlen, die Körner grob vom Strunk schneiden. Korianderblätter zupfen und beiseitestellen. Die fein geschnittenen Korianderstängel mit Limettensaft und Ingwer mischen und 10 Minuten ziehen lassen. ¾ der Flüssigkeit zu der Mango-Peperoni-Mischung geben.
Die Crevetten in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, herausnehmen und etwas abkühlen. Den restlichen Limettensaft, die Zwiebeln und etwas Salz dazugeben. 10 Minuten ziehen lassen.

Peperoni, Stangensellerie und Radieschen fein schneiden. Avocado in Würfel schneiden. Die Mango-Leche de tigre in 4 Schalen verteilen. Die Crevetten mit dem Gemüse mischen und auf der Leche de tigre verteilen. Mit Avocado- und Mangowürfeln, frisch geschnittenem Chili, Korianderblättern, dem gerösteten Mais, einigen Microgreens sowie Kresse bestreuen. Zusammen mit den gebackenen Süsskartoffeln servieren.

Tipp: Auch frisches Maisbrot passt sehr gut zu der Ceviche.

Zutaten Süsskartoffeln

- 2 Süsskartoffeln mit Schale, gewaschen

Zubereitung Süsskartoffeln

Die Süsskartoffeln für die Beilage mit 1 EL Olivenöl und etwas Salz & Pfeffer mischen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen bei 220 °C 15 Minuten backen.