

ROLAND HUBER

Wildgarnelen Ceviche mit Pfefferoni & Wildkräuter

Für 4 Personen

Wildgarnelen

12 Stk Wildgarnelen, ausgelöst

Salz, Limettensaft

Olivenöl

Wildgarnelen salzen , mit Limettensaft bepinseln und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, mit Olivenöl bestreichen.

Schalotten-Vinaigrette

2 Schalotten in feine Würfel geschnitten

2 EL geschnittener Schnittlauch

80ml Reissessig

40ml Olivenöl

10ml Limonenöl

20ml Wasser

Salz, Zucker, Saft & Zesten von 2 Limetten

Alle Zutaten vermengen und schön süßlich abschmecken.

Pfefferoni Mayonnaise

2 Eiweiß

100ml Traubenkernöl

2 EL Jalapenos

Salz, Limettensaft

Aus Eiweiß & Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen, am Schluß Jalapenos einmischen, salzen und mit Limettensaft abrunden.

Garnitur

1 Handvoll Wiesenkräuter

Kresse