

Rezept

Carpaccio aus Rotgarnelen

Ein Rezept von Carpaccio aus Rotgarnelen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Rotgarnelen (TK, Wildfang aus Argentinien, geschält und vom Darm befreit)	Salz
1 EL grüner Tabasco	2 kleine Strauchtomaten (möglichst mit Stiel)
1 Chilischote (rot oder grün)	Saft von 1/2 Zitrone
	1 Stängel glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 1 g F, 7 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen noch gefroren der Länge nach in zwei bis drei Scheiben schneiden. Auf kleinen Tellern nebeneinander flach auslegen und vorsichtig, also wenig salzen. So die Garnelen auftauen lassen.

2. Inzwischen die Strauchtomaten waschen und durch den Stiel halbieren. Den Tabasco und den Zitronensaft verrühren und damit die Chilischote bepinseln. Dann die Schote in dünne Ringe schneiden.

3. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und über die Garnelen streuen. Das Carpaccio mit Tomatenhälften und Chiliringen dekorieren.