



Garnelen geräuchert mit exotischem Salat



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Portion (4 Stück) für 1 Person

ca. 10 Portionen

ca. 20 Portionen

10 Minuten

25 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)

4 Garnelen, frisch (mit oder ohne Schale)
Café de Paris, Black Bean Panther Sauce,
Soja Sauce, Jack Daniels

Für den Thaisalat:

1 Banane

1 Mango

1 kleine Honigmelone

Limettensaft

1 kl. Chilischote (nach Belieben)

1 Knoblauchzehe (nach Bedarf)

Fisch- und Sojasauce, Reisessig

Anleitung:

Garnelen mit Café de Paris, je einem Schuss Black Bean Sauce, Sojasauce und Jack Daniels würzen.

Den Ofen auf 140 °C vorheizen und das Räucherpfännchen mit 4 EL Räuchermehl und 1 EL Wasser auf die Heizspirale stellen und Rauch aktivieren. Die gewürzten Garnelen 10 – 12 Minuten im HELIA SMOKER garen & räuchern.

Für den Thaisalat: Mango, Banane und Melone in feine Streifen hobeln, eine kleine Chili und Knoblauchzehe fein hacken. Mit jeweils einem Teelöffel Fisch- und Sojasoße, Reisessig und Limettensaft anmachen.

Salat aufdrehen und zusammen mit den Garnelen auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit !

