

HELIA SMOKER

Garnelen geräuchert

mit exotischem Salat

Menge:	1 Portion (4 Stück) für 1 Person
Kapazität im HELIA24:	ca. 20 Portionen
Kapazität im HELIA48:	ca. 40 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 70 Portionen
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Gesamtzeit:	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



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 !

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de



Bildquelle: www.eos-foto.de