

Avocado-Carpaccio mit Papaya und Flusskrebse

Zutaten

für 4 Personen

Für die Vinaigrette

- 1 EL Blütenhonig
- 2 EL Limettensaft
- 5 EL Erdnussöl
- 2 EL fein geschnittene Korianderstängel
- 1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, sehr fein gewürfelt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Carpaccio

- 1 reife Avocado
- 1 Papaya
- 250 g ausgelöste Flusskrebse
- Korianderblättchen zum Garnieren

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Avocado und Papaya schälen und halbieren. Die Papayakerne mit einem Löffel ausschaben und einen Esslöffel davon in die Vinaigrette rühren.
3. Die Avocado und die Papaya in feine Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Sofort mit der Vinaigrette beträufeln, damit die Avocado nicht braun wird. Die Flusskrebse über dem Carpaccio verteilen und mit Korianderblättchen garniert servieren.

Tipp

Die Papaya muss beim Kauf gelbliche Streifen oder Flecken haben, grüne Früchte sind unreif und reifen auch nicht nach.

