



Rezept No. 5 – Oktober

Schweizer Schrimp | Asiatische Vinaigrette | Wildkräutersalat

Rezept für 4 Personen

Schweizer Shrimps

Zutaten:

- 8 Schweizer Shrimps (Größe L)
- 60 ml helle Sojasoße
- ½ Teelöffel Salz
- frischer Koriander
- frische Minze
- 1 Limette Saft und Abrieb

Zubereitung:

1. Die Shrimps von den Karkassen und den Darm mithilfe eines Messers entfernen.
2. Mit einem Messer in feine Würfel schneiden.
3. Mithilfe der restlichen Zutaten würzen und Abschmecken.

... Fertig ist das tolle Shrimps Tatar!

Asiatische Vinaigrette

Zutaten:

- 200 g Verjus
- 150 g helle Sojasoße (aus dem Asia-Markt)
- 300 g Süß-Sauer-Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig) = 1/1/1 (Aufkochen und Kaltstellen)
- 100 g Wasser
- neutrales Öl
- Xanthan (zum Kaltbinden der Vinaigrette, alternativ mit Stärke)
- Zucker
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:



1. Alle flüssigen Zutaten mischen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
Anschließend etwas neutrales Öl mit dem Stabmixer hinein emulgieren, das Öl muss sich mit der Flüssigkeit verbinden.
2. Am Schluss die Asia-Vinaigrette mit etwas Xanthan abbinden und durch ein Spitzsieb sieben.
Alternativ kann man auch die Vinaigrette aufkochen und mit Stärke abbinden.

Wildkräutersalat

Frische Wildkräuter von der Wiese sammeln oder im Markt einkaufen – je nach Geschmack.
Den Salat mit etwas geröstetem Sesamöl und Zitronensaft marinieren.

Anrichten: Mithilfe von 2 Löffel eine Nocke abdrehen und das Tatar auf dem Teller legen. Nun die Vinaigrette angießen. Oben drauf kommt der Wildkräutersalat.