

Langustenschwanz als Ceviche mit Avocado, Puffreis & Leche de Tigre

Zutaten

Langustenschwanz

- Langustenschwanz, groß (Art.: 8503)

Ceviche

- 10 g Ingwersirup
- 10 g Ingwer kandiert
- 10 g Knoblauch frisch
- 30 g Ingwer frisch
- 70 g Zitronengras frisch
- 6 g Limettenblätter
- 200 g Schalotte
- 50 g Ahornsirup
- 200 g Mizkan
- 200 ml Ponzu
- 300 g Limettensaft frisch
- 3 stk. Limettenabrieb
- 250 g Olivenöl
- 20 g Kokosöl

Guacamole

- 60 g Ceviche-Sud
- 3 Avocados
- Salz

Zubereitung

Ceviche

- Alles (bis auf das Öl) fein mixen
- 30 Minuten ziehen lassen
- Durch ein Microsieb passieren und Öl einrühren

Jasmin-Reis für die Füllung

- Jasmin-Reis in Salzwasser kochen und kurz abschrecken

Puffreis

- Reis kochen (verkochen) und danach abspülen
- 24 Stunden im Ofen bei 80° C trocknen
- Reis bei 240° C frittieren, entnehmen und etwas salzen

Guacamole

- Avocados in Behälter geben, mit Ceviche-Sud auffüllen und Salz dazu geben
- Alles vermischen