

# AEMME SHRIMP TARTAR



*Avocado / Crème fraîche / Mango*

## **Zutaten** (für 4 Personen)

200 gr	<i>Aemme Shrimps geschält und entdarmt</i>
1	<i>Limette</i>
	<i>Olivenöl</i>
	<i>Chilliöl</i>
	<i>Koriander</i>
	<i>Salz</i>
1	<i>Avocado</i>
100 gr	<i>Crème fraîche</i>
1 Stk	<i>Mango genussreif</i>

---

## **Zubereitung**

- Die Shrimps mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Das Tartar mit dem Abrieb und Saft einer halben Limette, Olivenöl, Chilliöl, Salz und den in feine Streifen geschnittenen Koriander anmachen.
- Die Avocado halbieren und den Kern entfernen, in 8 Stücke schneiden, salzen und in Olivenöl anbraten bis sich eine schöne Kruste bildet.
- Die Crème fraîche mit Salz, Chilliöl und dem Abrieb der restlichen Limette abschmecken und in einen Dressiersack füllen.
- Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Crème fraîche mit einem Löffel auf dem Teller glattstreichen, das Shrimp Tartar in einen Ring drücken und mit den gebratenen Avocado-Stücken und den Mangowürfeln arrangieren.

# AEMME SHRIMP GEBRATEN



## Salz-Zitronenrisotto / frittierte Kapern

### Zutaten (für 4 Personen)

20 Stk	Aemme Shrimps geschält	1	Salzzitrone
300 gr	Acquerello Risotto	50 gr	Kapern in Salz
1	Schalotte fein geschnitten	200 ml	frittierfähiges Fett
1,5 l	Geflügelfond hell	1 Stengel	Rosmarin
30 ml	Rapsöl	1	Knoblauchzehe
70 gr	Butter		Salz
100 ml	Weisswein		
100 gr	Parmigiano reggiano		
	frisch gerieben		

### Zubereitung

- Die Salzzitrone in 4 Teile schneiden und das Fruchtfleisch von der Schale trennen.
- Die Zitronenschale in kleine Würfel schneiden, das Fruchtfleisch von den Kernen befreien und fein hacken oder mit einem Mixstab fein pürieren.
- Die Kapern in kaltem Wasser waschen, das Wasser öfter wechseln, bis der salzige Geschmack ausgewaschen ist.
- Kapern auf ein Küchenpapier legen, damit sie schön trocken werden.
- Das Fett auf 150 °C erhitzt und die Kapern frittieren, bis sie knusprig sind.
- Die fein geschnittenen Schalotten im Rapsöl glasig dünsten, den Reis hinzufügen und auch glasieren, mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- Sobald der Weisswein verdampft ist, mit dem heissen Geflügelfond aufgießen – nicht alles auf einmal, sondern nach und nach unter ständigem Rühren. Den Risotto ca. 17 – 18 min. köcheln lassen.
- Die Salzzitronenwürfel und das Püree zum Risotto hinzufügen.
- Den Risotto vom Herd nehmen, mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter und dem Parmigiano verfeinern, der Risotto sollte nicht zu fest sein.
- Die Aemme Shrimps salzen und in wenig Rapsöl kurz und scharf anbraten, zum Schluss einen kleinen Würfel Butter hinzugeben, Rosmarin und Knoblauch noch hinzugeben und kurz arrosieren. Den Risotto sofort auf die Teller geben und mit Shrimps und Kapern arrangieren und servieren.

# AEMME SHRIMP GEBACKEN



## Tempura-Panko Teig / Tomatenchutney

### Zutaten (für 4 Personen)

Ca. 20 Stk Aemme Shrimps  
geputzt und entdarmt

#### Tempurateig

50 gr Maismehl, sehr fein  
50 gr Weizenmehl  
125 ml Wasser (eiskalt)  
1 TL Rapsöl  
Salz  
3 El Pankobrösel  
(im Asia Shop erhältlich)

1 Friteuse oder ein Topf mit Fett zum Frittieren

#### Tomatenchutney

500 gr Tomaten  
1 halbe Zitrone, gewaschen und  
in Würfel geschnitten  
1 Apfel (säuerlich)  
geschält und zerkleinert  
Ein wenig frischen Ingwer  
1 kleine Chillischote  
130 gr Zucker  
50 gr Honig  
1 halbe Knoblauchzehe  
Ein wenig Zimtpulver  
Anis, Kümmel, Koriandersamen,  
fein gemixt

### Zubereitung Tempurateig

- Die Mehle mit Wasser, Öl und Salz anrühren und ca. 5 – 10 min. in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl quellen kann.
- Die Shrimps mit einem Küchenpapier richtig trocken tupfen.
- Die Pankobrösel mit dem Teig vermischen, die Shrimps salzen, durch den Teig ziehen und im ca. 170 ° C heissen Fett ausbacken, bis sie goldbraun gebacken sind, auf Küchenpapier legen und mit dem Tomatenchutney servieren.

### Zubereitung Tomatenchutney

- Die ganzen Zutaten in einen Topf geben und bei geringer Hitze köcheln lassen (ca. 1 – 2 Stunden), zwischendurch umrühren, dann alles durch eine Flotte Lotte drehen und erkalten lassen.

**Tip:** Man kann auch eine grössere Menge machen, diese in Einmachgläser füllen und haltbar machen.