

Vorspeise

CREVETTES AN MÖHRENPESTO

Christian Thimme

Leiter der Pariser
Außenstelle des
DAAD

Bonn, Deutschland



50
Minuten

6
Personen

Zutaten

- 50 Möhren
- 1 Lorbeerblatt
- Fleur de Sel
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 TK'L gemahlener Kreuzkümmel
- 50 ml Limettensaft
- 100 g Pinienkerne
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Honig
- Fein geschnittener Schnittlauch
- 16 Crevetten
- 1 Schalotte



Zubereitung

1. Möhren schälen und mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser 20 Minuten kochen.
2. Möhren abschütten, auskühlen lassen und mit dem Messer fein zerhacken .
3. Ein Drittel der Möhrenmasse mit Olivenöl, Kardamom, Kreuzkümmel und Limettensaft mit dem Mixer fein pürieren.
4. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und anschließend fein hacken . Unter das Feinpürierte heben und mit den restlichen feingehackten Möhren mischen.
5. Das Pesto mit Meersalz, Pfeffer und Honig abschmecken.
6. Crevetten in der Pfanne mit einer Schalotte anbraten, Köpfe und Schalen entfernen.
7. Pesto in einem Ring anrichten, Crevetten neben dem Pesto anrichten, etwas feingeschnitten Schnittlauch darum streuen.

Bon appétit !

Rezept nach Thomas Martin

