

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 6 MAUI & KAU I POKE



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 frische Crevetten · 100g Tilapiafilet oder einen Weissfisch nach Wahl
1 Limette · 1/4 einer frischen Ananas (extra Sweet) · Lauch einer 1/2
Frühlingszwiebel · 1/2 Granatapfel · 1 grosse Chili · frischer Koriander · einige
Blätter frischen Salat · 1 Messerspitze Pfeffer · 1 Prise Meersalz

WWW.NOCH.CH

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 6 MAUI & KAUI POKE

VORBEREITUNG

Tilapiafilet, Crevetten & Salat waschen und trocken tupfen.

Die frischen Crevetten kurz in Salzwasser blanchieren.

Ananas und Tilapia in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

Crevetten der Länge nach durch 3 teilen.

Chilischote halbieren, Kerne entfernen und die eine Hälfte sowie das Grün der 1/2 Frühlingszwiebel sehr fein schneiden.

Alles mit Meersalz und Pfeffer in eine Schüssel geben, mit dem Saft einer halben Limette beträufeln und vermengen.

Die Kerne von dem 1/2 Granatapfel herauslösen und in 2 Portionen teilen.

ANRICHTEN

Je eine kleine Schüssel mit ein paar Salatblättern bestücken. Die Fischmischung auf den Salat geben.

Pro Schüssel je eine Portion der Granatapfelkerne darüber streuen.

Mit einem Limettenschnitz, Koriander und der zweiten Chilihälfte ausgarnieren
– En Guete.

TIPP

Tilapiafilet kann je nach belieben durch einen Weissfisch nach Wahl ausgetauscht werden.

