



*Knusprige Garnelen mit  
Avocadocarpaccio*

---



# Knusprige Garnelen mit Avocadocarpaccio

Zutaten für 4 Personen

800 g Riesengarnelen (ohne Kopf, entdärmt)  
1 Bio-Zitrone  
80 g Parmesan (1 Stück)  
10 EL Pankomehl (Japanisches Paniermehl)  
4 Stiele glatte Petersilie  
2 kleine Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
2 Eier  
4 EL Mehl  
2 Avocados  
2 TL Honig  
4 EL Olivenöl  
2 Kästchen Gartenkresse

## Zubereitung

Zitrone waschen, trockenreiben und 1 TL Schale fein abreiben. Käse ebenfalls fein reiben. Beides mit Semmelbröseln in einer Schüssel mischen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides unter die Semmelbrösel mischen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.



Ei verquirlen. Die Garnelen erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Brösel fest andrücken. Die Garnelen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 200°C ca. 10-12 Minuten backen.

Inzwischen die Avocado halbieren, Stein entfernen. Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Avocadoscheiben auf vier Teller geben.

1 EL Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl unterschlagen. Dann die Avocadoscheiben mit der Zitronen-Öl-Sauce beträufeln.

Die Kresse vom Beet schneiden und über die Avocadoscheiben streuen. Fertige Garnelen auf dem Teller platzieren und servieren.

*Unsere Weinempfehlung:*

Ein Grauburgunder von Tina Pfaffmann aus der Pfalz.

**Guten Appetit!**