



## White Tiger Shrimps Carpaccio

# Shrimps Carpaccio mit Avocadomousse und karamellisierter Zimtsauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 16 White Tiger Shrimps
- 1 Karotte
- 1 Avocado
- 1 Bio-Zitrone
- 8 Basilikum-Blätter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- 1 Anisstern
- 2 Zimtstangen
- 2 Esslöffel Zucker
- Kandierter Zeder



### Zubereitung:

Olivenöl und Zucker in die Pfanne geben, um den Zucker zu karamellisieren. Anisstern und Zimtstangen ganz dazulegen, die Zitronenschale in die Pfanne raspeln. Ein bisschen Wasser hinzufügen, die Zimtstangen im karamellisierten Zucker schwenken. Anschliessend Zimtstangen rausnehmen und den karamellisierten Zucker darüber geben.

Die White Tiger Shrimps schälen und den Rücken der Shrimps flach einschneiden, um mit einem Messer den schwarzen Darm zu entfernen. Das Backpapier bereitlegen, die Shrimps am Rücken bis zur Hälfte einschneiden, auseinanderfalten und flach auf das Backpapier legen. Ein zweites Backpapier darüber legen, um die Shrimps mit einer Kelle flach zu klopfen. Die Shrimps anschliessend schön flach auf vier Teller verteilen.

Für die Garnitur die Avocado schälen, halbieren und in eine Schüssel geben. Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zum Schluss den kleingeschnittenen Basilikum hinzufügen.

Anrichten: eine Prise Salz über die vorbereiteten Shrimps streuen, jeweils ein Esslöffel des karamellisierten Zimt/Zucker-Saftes, ein Esslöffel Avocado Mousse und ein bisschen Zeder darüber schichten.

Zum Schluss das Shrimps Carpaccio jeweils mit zwei Karottenstiftchen, einem Anisstern und einer Zimtstange dekorieren und etwas karamellisierten Zimt/Zucker-Saft darüber träufeln.

Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).

Schauen Sie sich  
das Video der  
Kochsendung an.

