

Crevettencocktail modern- mit Avocado,Orange und Limette

Crevettencocktail modern- mit Avocado,Orange und Limette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [12.11.2025](#)

Creation: [Marco Beng](#)

ZUTATEN für 4 Personen

- 270–330 g Crevetten (geschält, entdarnt)
- 2/3 reife Avocado, gewürfelt
- 2/3 Orange oder Blutorange, filetiert
- 2/3 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 TL Olivenöl
- 2/3 TL Limettensaft
- 2/3 TL Sweet Chili Sauce oder Sriracha
- Salz, Pfeffer
- Frischer Koriander oder Schnittlauch

Zubereitung

1. Crevetten kurz in Olivenöl mit Salz anbraten (1 Min. pro Seite), abkühlen lassen.
2. Avocado, Zwiebel und Orangenfilets vorsichtig mischen.
3. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Crevetten und Sweet Chili Sauce hinzufügen, kurz vermengen.
5. In Gläsern oder auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren.

Zart gegarte Crevetten mit Avocado, Zitrusfrüchten und einem Hauch Chili, angerichtet in Glas oder auf Teller – leicht, frisch und farblich brillant.