



## Ananas-Carpaccio mit gegrillten Garnelen

### Rezept für 4 Personen:

1 Ananas

Garnelen

1 Limette

Olivenöl

etwas Koriander

Fleur de Sel (von salted.)

Cayenne-Pfeffer

### Zubereitung:

Die Ananas schälen und längs halbieren. Das harte Innere ausschneiden, die Ananas-Hälften am besten mit der Brotmaschine in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller kreisförmig anrichten.

Den Saft der Limette mit 3 EL Olivenöl vermischen und mit Fleur de Sel und Cayennepfeffer würzen. Den Koriander fein hacken.

Die Garnelen in etwas Olivenöl auf der Plancha grillen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen auf den Ananasscheiben anrichten, alles mit der Marinade beträufeln und mit etwas Koriander bestreuen.

