

Leichter Keto-Fisch aus dem Airfryer

**Low-Carb-Gerichte mit Lachs, Kabeljau & Garnelen –
inkl. 7-Tage-Plan, Garzeiten und Nährwerten**

Theresa Meereskamp

Urheberrechtshinweis

© 2026 Theresa Meereskamp. Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk einschließlich aller Texte, Rezepte, Tabellen, Zusammenstellungen und Gestaltungselemente ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Rechteinhaberin. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung, Bearbeitung, elektronische Speicherung, Veröffentlichung, Weitergabe, öffentliche Zugänglichmachung sowie die Nutzung in gedruckter oder digitaler Form.

Die Rezepte und Hinweise in diesem Buch wurden mit Sorgfalt erstellt. Dennoch können Garzeiten, Temperaturen, Nährwerte und Ergebnisse je nach Airfryer-Modell, Zutaten, Portionsgröße und persönlicher Anpassung abweichen. Alle Angaben dienen der allgemeinen kulinarischen Information und ersetzen keine medizinische oder ernährungsfachliche Beratung.

Haftungsausschluss

Dieses Buch dient ausschließlich der allgemeinen Information und kulinarischen Inspiration. Es ersetzt keine medizinische Beratung, keine Ernährungsberatung und keine individuelle Betreuung durch Ärztinnen, Ärzte oder qualifizierte Fachpersonen.

Die ketogene Ernährung ist nicht für jede Person gleichermaßen geeignet. Bei Diabetes, Stoffwechselerkrankungen, Nieren- oder Lebererkrankungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schwangerschaft, Stillzeit, Essstörungen, Medikamenteneinnahme oder anderen gesundheitlichen Besonderheiten sollte vor einer Ernährungsumstellung fachlicher Rat eingeholt werden.

Alle Nährwertangaben sind Schätzwerte. Zutatenmarken, Portionsgrößen, Reifegrad, Fettmenge, Marinaden, Saucen und persönliche Anpassungen können die tatsächlichen Werte deutlich verändern. Wer aus gesundheitlichen Gründen genaue Werte benötigt, sollte die verwendeten Produkte selbst berechnen.

Hinweise zu Garzeiten, Temperaturen und Airfryer-Einstellungen sind Richtwerte. Geräte unterscheiden sich je nach Modell, Leistung, Korbgröße und Füllmenge. Prüfen Sie Speisen vor dem Verzehr sorgfältig, insbesondere Geflügel, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Eier.

Achten Sie auf Allergene, Kreuzkontakt und die Hinweise der Lebensmittelhersteller. Verwenden Sie den Airfryer nur gemäß Bedienungsanleitung, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche und reinigen Sie ihn erst nach ausreichender Abkühlung.

Vor einer Veröffentlichung, einem Verkauf oder einer Weitergabe als fertiges Kochbuch sollten alle Rezepte praktisch getestet, sprachlich geprüft und auf Mengen, Garzeiten, Sicherheit, Allergene und lokale Kennzeichnungspflichten kontrolliert werden.

Inhaltsverzeichnis

Über dieses Buch	- 1 -
Grundlagen der ketogenen Küche	- 1 -
Den Airfryer richtig verstehen	- 2 -
Temperatur, Textur und Garlogik	- 2 -
Sicherheit, Reinigung und Pflege	- 3 -
Einkauf, Vorrat und Vorbereitung	- 3 -
Lachs & Forelle	- 4 -
Saftige Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 4 -
Aromatische Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	- 5 -
Knusprige Forelle mit Fenchel und Knoblauchcreme	- 6 -
Würzige Seelachs mit Brokkoli und Avocado-Dip	- 7 -
Milde Lachs mit Zucchini und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 8 -
Cremige Kabeljau mit grüner Spargel und Paprika-Butter	- 9 -
Mediterrane Garnelen mit Aubergine und Knoblauchcreme	- 10 -
Schnelle Forelle mit Fenchel und Avocado-Dip	- 11 -
Saftige Seelachs mit Brokkoli und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 12 -
Aromatische Lachs mit Zucchini und Paprika-Butter	- 13 -
Knusprige Kabeljau mit grüner Spargel und Knoblauchcreme	- 14 -
Würzige Garnelen mit Aubergine und Avocado-Dip	- 15 -
Milde Forelle mit Fenchel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 16 -
Cremige Seelachs mit Brokkoli und Paprika-Butter	- 17 -
Mediterrane Lachs mit Zucchini und Knoblauchcreme	- 18 -
Schnelle Kabeljau mit grüner Spargel und Avocado-Dip	- 19 -
Saftige Garnelen mit Aubergine und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 20 -
Aromatische Forelle mit Fenchel und Paprika-Butter	- 21 -
Knusprige Seelachs mit Brokkoli und Knoblauchcreme	- 22 -
Würzige Lachs mit Zucchini und Avocado-Dip	- 23 -
Milde Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 24 -
Weißfisch	- 25 -
Cremige Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	- 25 -
Mediterrane Forelle mit Fenchel und Knoblauchcreme	- 26 -
Schnelle Seelachs mit Brokkoli und Avocado-Dip	- 27 -
Saftige Lachs mit Zucchini und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 28 -
Aromatische Kabeljau mit grüner Spargel und Paprika-Butter	- 29 -
Knusprige Garnelen mit Aubergine und Knoblauchcreme	- 30 -
Würzige Forelle mit Fenchel und Avocado-Dip	- 31 -

Milde Seelachs mit Brokkoli und Joghurt-Kräuter-Sauce	32 -
Cremige Lachs mit Zucchini und Paprika-Butter	33 -
Mediterrane Kabeljau mit grüner Spargel und Knoblauchcreme	34 -
Schnelle Garnelen mit Aubergine und Avocado-Dip	35 -
Saftige Forelle mit Fenchel und Joghurt-Kräuter-Sauce	36 -
Aromatische Seelachs mit Brokkoli und Paprika-Butter	37 -
Knusprige Lachs mit Zucchini und Knoblauchcreme	38 -
Würzige Kabeljau mit grüner Spargel und Avocado-Dip	39 -
Milde Garnelen mit Aubergine und Joghurt-Kräuter-Sauce	40 -
Cremige Forelle mit Fenchel und Paprika-Butter	41 -
Mediterrane Seelachs mit Brokkoli und Knoblauchcreme	42 -
Schnelle Lachs mit Zucchini und Avocado-Dip	43 -
Saftige Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	44 -
Garnelen & Meeresfrüchte	45 -
Aromatische Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	45 -
Knusprige Forelle mit Fenchel und Knoblauchcreme	46 -
Würzige Seelachs mit Brokkoli und Avocado-Dip	47 -
Milde Lachs mit Zucchini und Joghurt-Kräuter-Sauce	48 -
Cremige Kabeljau mit grüner Spargel und Paprika-Butter	49 -
Mediterrane Garnelen mit Aubergine und Knoblauchcreme	50 -
Schnelle Forelle mit Fenchel und Avocado-Dip	51 -
Saftige Seelachs mit Brokkoli und Joghurt-Kräuter-Sauce	52 -
Aromatische Lachs mit Zucchini und Paprika-Butter	53 -
Knusprige Kabeljau mit grüner Spargel und Knoblauchcreme	54 -
Würzige Garnelen mit Aubergine und Avocado-Dip	55 -
Milde Forelle mit Fenchel und Joghurt-Kräuter-Sauce	56 -
Cremige Seelachs mit Brokkoli und Paprika-Butter	57 -
Mediterrane Lachs mit Zucchini und Knoblauchcreme	58 -
Schnelle Kabeljau mit grüner Spargel und Avocado-Dip	59 -
Saftige Garnelen mit Aubergine und Joghurt-Kräuter-Sauce	60 -
Aromatische Forelle mit Fenchel und Paprika-Butter	61 -
Knusprige Seelachs mit Brokkoli und Knoblauchcreme	62 -
Würzige Lachs mit Zucchini und Avocado-Dip	63 -
Milde Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	64 -
Cremige Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	65 -
Mediterrane Fischgerichte	66 -
Mediterrane Forelle mit Fenchel und Knoblauchcreme	66 -
Schnelle Seelachs mit Brokkoli und Avocado-Dip	67 -

Saftige Lachs mit Zucchini und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 68 -
Aromatische Kabeljau mit grüner Spargel und Paprika-Butter	- 69 -
Knusprige Garnelen mit Aubergine und Knoblauchcreme	- 70 -
Würzige Forelle mit Fenchel und Avocado-Dip	- 71 -
Milde Seelachs mit Brokkoli und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 72 -
Cremige Lachs mit Zucchini und Paprika-Butter	- 73 -
Mediterrane Kabeljau mit grüner Spargel und Knoblauchcreme	- 74 -
Schnelle Garnelen mit Aubergine und Avocado-Dip	- 75 -
Saftige Forelle mit Fenchel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 76 -
Aromatische Seelachs mit Brokkoli und Paprika-Butter	- 77 -
Knusprige Lachs mit Zucchini und Knoblauchcreme	- 78 -
Würzige Kabeljau mit grüner Spargel und Avocado-Dip	- 79 -
Milde Garnelen mit Aubergine und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 80 -
Cremige Forelle mit Fenchel und Paprika-Butter	- 81 -
Mediterrane Seelachs mit Brokkoli und Knoblauchcreme	- 82 -
Schnelle Lachs mit Zucchini und Avocado-Dip	- 83 -
Saftige Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 84 -
Aromatische Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	- 85 -
Leichte Beilagen	- 86 -
Knusprige Forelle mit Fenchel und Knoblauchcreme	- 86 -
Würzige Seelachs mit Brokkoli und Avocado-Dip	- 87 -
Milde Lachs mit Zucchini und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 88 -
Cremige Kabeljau mit grüner Spargel und Paprika-Butter	- 89 -
Mediterrane Garnelen mit Aubergine und Knoblauchcreme	- 90 -
Schnelle Forelle mit Fenchel und Avocado-Dip	- 91 -
Saftige Seelachs mit Brokkoli und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 92 -
Aromatische Lachs mit Zucchini und Paprika-Butter	- 93 -
Knusprige Kabeljau mit grüner Spargel und Knoblauchcreme	- 94 -
Würzige Garnelen mit Aubergine und Avocado-Dip	- 95 -
Milde Forelle mit Fenchel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 96 -
Cremige Seelachs mit Brokkoli und Paprika-Butter	- 97 -
Mediterrane Lachs mit Zucchini und Knoblauchcreme	- 98 -
Schnelle Kabeljau mit grüner Spargel und Avocado-Dip	- 99 -
Saftige Garnelen mit Aubergine und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 100 -
Aromatische Forelle mit Fenchel und Paprika-Butter	- 101 -
Knusprige Seelachs mit Brokkoli und Knoblauchcreme	- 102 -
Würzige Lachs mit Zucchini und Avocado-Dip	- 103 -
Milde Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce	- 104 -

Cremige Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter	- 105 -
Schlusswort	- 106 -
Keto im Alltag beibehalten	- 106 -
Leichter Fisch-Keto-Plan	- 107 -
Einkaufsliste für eine Keto-Airfryer-Woche	- 108 -
Low-Carb-Austauschliste	- 108 -
Airfryer-Pflege und Geräteeinstellungen	- 108 -
Eigene Keto-Notizen	- 109 -

Über dieses Buch

Dieses Buch verbindet die ketogene Küche mit dem Airfryer. Der Schwerpunkt liegt auf Gerichten, die wenig Kohlenhydrate enthalten, ausreichend sättigen und im Alltag ohne komplizierte Vorbereitung funktionieren.

Fisch, Meeresfrüchte und leichte Beilagen für eine frische Keto-Küche.

Die Rezepte sind als praktische Kochgrundlage geschrieben, nicht als medizinisches Programm. Sie helfen dabei, kohlenhydratarme Mahlzeiten zu planen, Zutaten sinnvoll auszuwählen und den Airfryer so zu nutzen, dass Textur, Geschmack und Alltagstauglichkeit zusammenkommen.

Besonders wichtig ist die Wiederholbarkeit. Ein gutes Keto-Gericht soll nicht nur einmal funktionieren, sondern auch an einem normalen Arbeitstag, bei wenig Zeit oder mit leicht veränderten Vorräten gelingen. Deshalb arbeitet dieses Buch mit klaren Grundbausteinen: Eiweiß, kohlenhydratarmses Gemüse, Fettkomponente, Würzung und passende Gartechnik.

Alle Nährwerte sind Näherungswerte. Produktmarken, Portionsgrößen, Marinaden, Käse, Saucen und Gewürzmischungen können die tatsächlichen Werte verändern. Wer aus gesundheitlichen Gründen ketogen isst, Medikamente nimmt, schwanger ist oder Vorerkrankungen hat, sollte individuelle Fragen fachlich abklären.

Grundlagen der ketogenen Küche

Ketogene Küche bedeutet in diesem Buch vor allem: wenig Zucker, wenig Stärke und ein klarer Fokus auf sättigende Zutaten. Brot, Reis, Pasta, klassische Pommes, Panaden mit Mehl und süße Saucen stehen nicht im Mittelpunkt. Stattdessen kommen Eier, Geflügel, Fisch, Fleisch, Käse, Tofu, Halloumi, Avocado, Nüsse, Low-Carb-Gemüse und cremige Dips zum Einsatz.

Eine einfache ketogene Mahlzeit besteht aus drei Elementen. Erstens braucht sie eine Eiweißquelle, damit sie sättigt und nicht nur aus Fett besteht. Zweitens braucht sie kohlenhydratarmses Gemüse, damit Volumen, Frische und Textur entstehen. Drittens braucht sie eine passende Fettkomponente, zum Beispiel Olivenöl, Kräuterbutter, Frischkäse, Mayonnaise, Avocado oder Käse.

Keto funktioniert im Alltag besser, wenn nicht jede Mahlzeit völlig neu erfunden wird. Wiederkehrende Kategorien helfen: Eiergericht, Geflügelgericht, Fischgericht, vegetarische Proteinquelle, Gemüsebeilage, Snackteller und Restebox. Die Rezepte dieses Buches lassen sich genau in solche Kategorien einordnen.

Bei fertigen Produkten lohnt sich ein genauer Blick auf Etiketten. Zucker, Stärke, Maltodextrin, Honig, Sirup, Paniermehl und süße Marinaden können auch dort vorkommen, wo man sie nicht erwartet. Besonders Dips, Gewürzmischungen, Wurstwaren, Käsezubereitungen und Fertigsaucen sollten geprüft werden.

Die ketogene Ernährung muss nicht schwer oder fettig wirken. Wenn ein Gericht zu mächtig ist, helfen Säure, Kräuter, knackiges Gemüse oder ein leichter Dip. Wenn ein Gericht nicht lange sättigt, fehlt oft Eiweiß oder eine tragende Fettkomponente.

Den Airfryer richtig verstehen

Ein Airfryer ist kein klassischer Fritteusenersatz, sondern ein kleiner Heißluftofen mit starker Luftzirkulation. Er bräunt Lebensmittel, weil heiße Luft schnell um die Oberfläche strömt. Deshalb gelingen viele Gerichte besser, wenn die Zutaten trocken, gleichmäßig geschnitten und nicht zu dicht im Korb liegen.

Die Luftzirkulation ist der wichtigste Unterschied zu einem Backofen. Im Backofen verteilt sich Hitze eher großräumig, im Airfryer trifft sie konzentrierter auf kleine Mengen. Dadurch können Hähnchenstücke, Gemüse, Halloumi, Tofu oder Fisch schneller bräunen, aber auch schneller austrocknen, wenn Temperatur und Zeit nicht angepasst werden.

Vorheizen kann bei knusprigen Ergebnissen helfen, ist aber nicht bei jedem Rezept zwingend nötig. Kleine Gemüsewürfel, dünne Filets oder empfindliche Käsegerichte brauchen oft mehr Kontrolle als Hitze. Dickere Stücke profitieren dagegen von etwas niedrigerer Temperatur und längerer Garzeit, damit sie innen gar werden, ohne außen zu dunkel zu werden.

Viele Geräte arbeiten unterschiedlich. Ein Rezept mit 180 °C kann in einem kompakten Gerät stärker bräunen als in einem größeren Modell. Deshalb sind die Zeiten in diesem Buch bewusst als Richtwerte formuliert. Prüfen Sie beim ersten Nachkochen etwas früher, notieren Sie gute Ergebnisse und passen Sie die nächsten Durchgänge an Ihr Gerät an.

Backpapier, Silikonformen und kleine Einsätze können hilfreich sein, dürfen aber die Luft nicht vollständig blockieren. Lose Backpapierstücke können durch den Luftstrom angehoben werden. Verwenden Sie Zubehör nur, wenn es zum Gerät passt und ausreichend beschwert ist.

Temperatur, Textur und Garlogik

Für die ketogene Airfryer-Küche ist Textur besonders wichtig, weil klassische stärkehaltige Beilagen fehlen. Knusprige Ränder, cremige Dips, saftiges Eiweiß und gut gewürztes Gemüse sorgen dafür, dass ein Low-Carb-Gericht nicht nach Verzicht schmeckt.

Protein braucht Aufmerksamkeit. Geflügel sollte nicht austrocknen, Fisch nicht zerfallen, Hackfleisch nicht zu dicht liegen und Tofu nicht feucht in den Korb kommen. Tupfen Sie Zutaten trocken, schneiden Sie gleichmäßig und arbeiten Sie mit einer dünnen Schicht Öl oder Marinade.

Gemüse reagiert je nach Wassergehalt sehr unterschiedlich. Zucchini und Pilze geben viel Feuchtigkeit ab und sollten nicht zu eng liegen. Brokkoli und Blumenkohl bräunen gut, brauchen aber genug Öl oder Dip. Aubergine profitiert von kleinen Stücken, weil sie sonst außen dunkel und innen schwammig bleiben kann.

Wenden oder Schütteln ist kein Nebenschritt, sondern Teil der Garteknik. Kleine Stücke werden nach der Hälfte der Zeit geschüttelt. Empfindliche Filets, gefülltes Gemüse und Käse werden vorsichtig mit einer Zange bewegt. So entstehen gleichmäßigere Bräunung und bessere Konsistenz.

Wenn ein Gericht blass bleibt, liegt es oft an Feuchtigkeit, Überfüllung oder zu niedriger Temperatur. Wenn es außen zu dunkel wird, aber innen noch nicht passt, sind die Stücke zu groß, die Temperatur zu hoch oder der Korb zu voll.

Sicherheit, Reinigung und Pflege

Ein Airfryer arbeitet mit sehr heißer Luft. Korb, Einsatz, Innenraum und austretender Dampf können Verbrennungen verursachen. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Fläche, halten Sie Lüftungsöffnungen frei und ziehen Sie heiße Körbe nicht über empfindliche Oberflächen. Bei rohem Geflügel, Fisch, Fleisch und Ei ist Hygiene besonders wichtig. Schneidebretter, Messer und Zangen sollten nach Kontakt mit rohen Zutaten gereinigt werden. Rohes und gegartes Essen sollte nicht mit denselben ungewaschenen Werkzeugen berührt werden.

Nach dem Kochen sollte das Gerät abkühlen, bevor es gereinigt wird. Krümel, Käsereste, Marinaden, Fett und kleine Gemüsestücke sollten regelmäßig entfernt werden, weil sie sonst Gerüche, Rauch oder eingebrannte Stellen verursachen können.

Beschichtete Körbe und Einsätze mögen keine harten Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder aggressive Scheuermittel. Warmes Wasser, mildes Spülmittel, ein weicher Schwamm und etwas Einweichzeit sind meist besser. Hartnäckige Reste lassen sich oft leichter lösen, wenn der Korb kurz mit warmem Wasser steht.

Auch der Innenraum verdient Aufmerksamkeit. Wischen Sie sichtbare Spritzer nach dem Abkühlen aus und prüfen Sie gelegentlich, ob sich Fett oder Krümel in Ecken sammeln. Ein sauberes Gerät heizt zuverlässiger, riecht neutraler und liefert gleichmäßigere Ergebnisse.

Einkauf, Vorrat und Vorbereitung

Für eine ruhige Keto-Woche lohnt es sich, zwei bis drei Proteinquellen, drei Gemüsesorten, eine Dip-Basis und ein bis zwei Fettkomponenten vorzubereiten. So entstehen verschiedene Teller, ohne dass jede Mahlzeit gleich schmeckt.

Praktisch sind Eier, Hähnchen, Fisch, Hackfleisch, Halloumi, Tofu, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Salat, Frischkäse, Quark, Olivenöl, Avocadoöl, Kräuter, Zitrone, Gewürze und Nüsse. Je nach Buchschwerpunkt werden diese Grundzutaten anders kombiniert.

Vorbereitete Bausteine sollten neutral genug bleiben. Ein einfach gegartes Hähnchenstück kann später mediterran, pikant oder cremig serviert werden. Gebackener Blumenkohl passt zu Kräuterdip, Käsekruste oder Restebox. So bleibt Meal Prep flexibel.

Saucen und Dips sollten getrennt gelagert werden, damit knusprige Zutaten nicht weich werden. Fisch und empfindliche Meeresfrüchte werden besser frisch gegart. Fleisch, Geflügel und gegarte Reste sollten schnell abkühlen, sauber verpackt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Rezepte enthalten konkrete Mengen, Temperaturen und Garzeiten. Die Planung am Ende des Buches zeigt dagegen, wie sich diese Rezepte zu Wochenabläufen verbinden lassen. Dadurch bleibt der Unterschied zwischen Rezept und Plan klar.

Lachs & Forelle

Saftige Kabeljau mit grüner Spargel und Joghurt-Kräuter-Sauce

Einführung: Dieses ketogene Airfryer-Gericht kombiniert Kabeljau mit grüner Spargel mit Kräutern. Es passt zu lachs & forelle und bleibt bewusst kohlenhydratarm.

Zeit: 9 Minuten Vorbereitung, 18 Minuten bei 195 °C.

Portionen: 2 Portionen

Tipp: Für eine strengere Keto-Variante Etiketten von Gewürzmischungen, Saucen und Fertigprodukten prüfen.

Warum dieses Rezept funktioniert: Die Zutaten werden klar vorbereitet, die Gar- oder Gefrierzeit bleibt planbar und die Schritte sind einfach zu prüfen.

Zutaten:

280 g Kabeljau

250 g grüner Spargel

1 EL Avocadoöl

1 TL Rosmarin

Salz und Pfeffer

1 EL Zitronensaft oder Apfelessig

2 EL Frischkäse, Quark oder Keto-Dip nach Wahl

Zubereitung:

Kabeljau und grüner Spargel vorbereiten, trocken tupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Mit Avocadoöl, Rosmarin, Salz, Pfeffer und etwas Säure mischen.

Alles locker im Airfryer-Korb verteilen, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Bei 195 °C etwa 18 Minuten garen und nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden oder schütteln.

Gargrad prüfen, kurz ruhen lassen und mit Dip oder frischen Kräutern servieren.

Nährwerte pro Portion: Kalorien ca. 384, Eiweiß 20 g, Kohlenhydrate 9 g, Fett 18 g

Geeignet für: Alltag, eigene Anpassungen und klare Rezeptnotizen.

Häufige Fehler: Zu volle Körbe und feuchte Zutaten verhindern Bräunung. Besser in einer lockeren Schicht garen und bei Bedarf in zwei Durchgängen arbeiten.

Aromatische Garnelen mit Aubergine und Paprika-Butter

Einführung: Dieses ketogene Airfryer-Gericht kombiniert Garnelen mit Aubergine als schnelle Portion. Es passt zu Lachs & Forelle und bleibt bewusst kohlenhydratarm.

Zeit: 10 Minuten Vorbereitung, 21 Minuten bei 165 °C.

Portionen: 2 Portionen

Tip: Für eine strengere Keto-Variante Etiketten von Gewürzmischungen, Saucen und Fertigprodukten prüfen.

Warum dieses Rezept funktioniert: Die Zutaten werden klar vorbereitet, die Gar- oder Gefrierzeit bleibt planbar und die Schritte sind einfach zu prüfen.

Zutaten:

260 g Garnelen

250 g Aubergine

1 EL Kräuterbutter

1 TL Oregano

Salz und Pfeffer

1 EL Zitronensaft oder Apfelessig

2 EL Frischkäse, Quark oder Keto-Dip nach Wahl

Zubereitung:

Garnelen und Aubergine vorbereiten, trocken tupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Mit Kräuterbutter, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Säure mischen.

Alles locker im Airfryer-Korb verteilen, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Bei 165 °C etwa 21 Minuten garen und nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden oder schütteln.

Gargrad prüfen, kurz ruhen lassen und mit Dip oder frischen Kräutern servieren.

Nährwerte pro Portion: Kalorien ca. 403, Eiweiß 22 g, Kohlenhydrate 3 g, Fett 21 g

Geeignet für: Alltag, eigene Anpassungen und klare Rezeptnotizen.

Häufige Fehler: Zu volle Körbe und feuchte Zutaten verhindern Bräunung. Besser in einer lockeren Schicht garen und bei Bedarf in zwei Durchgängen arbeiten.