

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Dennis Straubmüller

Roh marinierte und gebackene Garnelen mit Dreierlei vom Sellerie, Curry-Schaum und Passionsfrucht

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 küchenfertige Garnelen
1 Limette, Abrieb & Saft
1 Ei, Größe M
60 g Mehl
80 g Pankobrösel
Piment d'Espelette, zum Würzen
20 ml Olivenöl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sechs Garnelen in grobe Würfel hacken. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Garnelen mit Limettenabrieb, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Kurz vor dem Anrichten noch einen Spritzer Limettensaft dazugeben.

Für die gebackenen Garnelen das Mehl, das Ei und die Pankobrösel zu einer Panierstraße aufbauen. Die restlichen Garnelen zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden und in der Fritteuse bei 170 Grad ausbacken.

Für den Sellerie:

1 Sellerieknolle
300 ml Sahne
3 EL Crème fraîche
2 EL Butter
100 ml weißer Balsamico
1 EL brauner Rohrzucker
1 EL Senfkörner
1 EL Korianderkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen. Die Hälfte davon in Würfel schneiden. Einen Teil in feine Julienne schneiden. Und vom restlichen Sellerie dünne Scheiben mit einem Küchenhobel schneiden.

Würfel in einem Topf in der Sahne weichkochen. Wenn diese weich sind mit Salz, Butter und Crème fraîche zu einer sehr feinen Creme pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch Salz abschmecken.

Die feinen Julienne in Öl knusprig frittieren und mit Salz würzen.

Senfkörner, Korianderkörner und Pfefferkörner leicht in einer Pfanne anrösten. Mit Essig und 250 ml Wasser ablöschen. Zucker und 1 TL Salz dazugeben. Die dünnen Scheiben Sellerie dazugeben und marinieren lassen. Danach kurz mit Hilfe eines Flambierers abflammen, sodass der Sellerie leichte „Grillspuren“ hat.

Für den Curryschaum:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Ingwer
200 ml Gemüsefond
80 ml Sahne
1 Limette, Abrieb & Saft
2 TL mildes Currypulver
40 g kalte Butter
2 TL Soja-Lecithin
Piment d'Espelette
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte, Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen, klein schneiden bzw. fein reiben und in etwas Öl anschwitzen. Currypulver hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond auffüllen und für circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Flüssigkeit in einen anderen Topf passieren und Sahne, Butter und das Soja-Lecithin dazu geben. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Schaum mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Limette, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Garnitur: Passionsfrucht halbieren und auskratzen.

1 Passionsfrucht

Essbare Blüten (Veilchen, Blutampfer,
Bronzefenchel)

Püree in die Mitte der Teller geben und mit Garnelentatar bedecken.
Darauf je eine Scheibe des marinierten Selleries geben, Passionsfrucht
herum verteilen und die gebackenen Garnelen in die Mitte setzen.
Curryschaum in einem extra Gefäß servieren. Mit Blüten garniert
servieren.