

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2024** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Cornelia Wittenbeck

Erdbeer-Melonen-Gazpacho mit Panko-Garnele und Orangen-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:

300 g Erdbeeren
 250 g kernarme Wassermelone
 1 rote Spitzpaprika
 2 Frühlingzwiebeln
 1 Stange Staudensellerie
 1 Limette, Saft & Abrieb
 1 EL Aceto Balsamico
 Agavendicksaft, nach Bedarf
 Tabasco, nach Bedarf
 1 TL Harissapaste
 1 EL Ajvar
 5 Zweige Minze
 1 Msp. Chilipulver
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Wassermelonenfruchtfleisch in große Würfel schneiden, Paprika entkernen und kleinschneiden. Frühlingzwiebel in feine Ringe und Staudensellerie in feine Scheiben schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Minzblättern, Limettensaft, Ajvar und Harissa in einem Standmixer fein pürieren. Gazpacho final abschmecken mit Balsamico, Agavendicksaft und Tabasco sowie Salz und Pfeffer. Sofort kaltstellen und später in einer Bügelflasche und einem kleinen Glas servieren.

Für den Orangen-Couscous:

120 g Couscous
 1 Knoblauchzehe
 1 Frühlingzwiebel
 3 cm Ingwer
 ½ milde Chilischote
 4 getrocknete Aprikosen
 4 entkernte Datteln
 1 Orange, Saft & Abrieb
 2 EL Granatapfelkerne
 2 EL geschälte, ungeröstete Pistazien
 75 ml Geflügelfond
 75 ml Gemüsefond
 2 Zweige Minze
 2 TL Ras el-Hanout
 1 Zimtstange
 5 EL Arganöl
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle

Gemüse- und Geflügelfond zusammen im Topf mit Ras el-Hanout, der halbierten Knoblauchzehe, Chilischote und in Scheiben geschnittenen Ingwer erhitzen, Couscous zugeben und einige Minuten quellen lassen. Frühlingzwiebel in feine Ringe schneiden und unterheben. Schale der Orange abreiben und Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel Orangenabrieb, Orangensaft und geröstete Pistazienkerne zugeben und mit Arganöl, Salz, Chili und etwa einem Teelöffel gehackter Minze abschmecken. Ingwerscheiben und Knoblauchzehe wieder entfernen.

Die Granatapfelkerne zum Schluss darüber geben und mit einem Minzblättchen garniert in kleinen Schälchen servieren.

Für die Panko-Garnele: Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen zuerst in Jaffna-Curry, dann in 2 große, küchenfertige Garnelen, ohne Darm
1 Ei
1 TL Jaffna-Curry
Mehl, zum Mehlieren
30 g Panko
100 ml Kokosöl
Salz, aus der Mühle

2-3 Minuten ausbacken. Auf kleine Holzspieße stecken und auf dem Glas mit der Gazpacho anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Es empfiehlt sich für dieses Gericht **tropische Garnelen** zu verwenden. Die sind aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie
- 2. Wahl: Honduras, Ecuador, Aquakultur: Teichanlagen, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*)