

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2025 ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Michael Krämer

Spanische Tapas: Garnele in Knoblauchöl & Krokette mit Serranoschinken & Kalbsniere in Sherry-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

- 2 große Black Tiger Garnelen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete, kleine Chilischoten
- ½ Zitrone, Saft
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 160 ml natives Olivenöl
- ½ TL Pimentón de la vera
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Fleur de Sel

Den Backofen auf 165 Grad vorheizen.

Garnelen in einer Schüssel mit Pimentón de la Vera, Chiliflocken und Zitronensaft marinieren. Olivenöl in einen kleinen, feuerfesten Tontopf einfüllen und im Ofen erwärmen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. 5 Minuten vor dem Servieren eine getrocknete kleine Chilischote und Knoblauch in Tontopf hinzugeben. 3 Minuten vor dem Servieren den Tontopf aus Backofen nehmen und marinierte Garnelen in das heiße Öl legen. Garnelen darin für 3 Minuten ziehen lassen, bis sie gar, aber noch saftig sind. Kurz vor dem Servieren die Garnelen mit frisch gehackter Petersilie und einer Prise Fleur de Sel bestreuen.

Für die Kroketten:

- 80 g Serranoschinken
- ½ Limette, Saft
- 2 Eier
- 25 g Butter
- 170 ml Milch
- 1 EL Sherry
- 60 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- ½ EL Olivenöl
- Öl, zum Frittieren
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Serranoschinken in kleine Stücke schneiden und mit einem locker aufgeschlagenen Ei und einem zusätzlichen Eigelb vermischen. Butter zusammen mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, bis die Mischung schaumig wird. Mehl einrühren und mit einem Schuss kalter Milch zu einer glatten Masse verrühren. Pfanne von der Kochplatte nehmen und die restliche Milch nach und nach hinzufügen. Anschließend die Masse noch einmal kurz aufkochen lassen und erneut von der Herdplatte nehmen. Nun die Ei-Schinken-Mischung unter die Masse rühren und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Muskat würzen. Danach einen Moment abkühlen lassen. Mit einem Löffel kleine Nocken aus der Masse ausstechen und diese in Semmelbrösel wenden, bis sie gleichmäßig paniert sind. Die Nocken im heißen Frittierfett goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Nocken mit frischem Limettensaft und einem Spritzer Sherry verfeinern.

Für die Kalbsnieren:

- 350 g küchenfertige Kalbsniere
- ½ rote Paprika
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Sherry Fino
- 100 ml Gemüsfond
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- Mehl, zum Bestäuben
- 2 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch zusammen mit Schalotte und einem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit der Hälfte des Öls andünsten. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Fond sowie 100 ml Sherry ablöschen. Niere in feine Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer zweiten Pfanne mit dem restlichen Öl kurz anbraten. Paprikastreifen hinzufügen und ebenfalls mit 200 ml Sherry ablöschen. Nun die vorbereitete Zwiebelsauce aus der ersten Pfanne hinzufügen und die Mischung etwas reduzieren lassen. Alles in einem Tontopf anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tapas in kleinen Tonschalen anrichten und servieren.



Tropische Garnelen sind vom WWF aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2025*):

- 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*)