

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. März 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Regionale Klassiker 2.0" mit Mario Kotaska



Isabella Farnleitner

Smørrebrød mit Garnelen, Eiercreme und Dill-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Smørrebrød:

4 frische Riesengarnelen, küchenfertig
80 g Shrimps in Salzlake
50 g Nordseekrabben in Lake
4 Scheiben altbackenes dänisches Roggenbrot
2 dünne Scheiben altbackenes helles Sauerteigbrot
2 Eier
1 Flocke Butter
Pflanzenöl, zum Braten

Das Roggenbrot reiben, mit einer Flocke Butter vermengen, Sauerteigbrot in 4 dünne Scheiben schneiden, mit etwas Butter bestreichen und beides im Ofen bei 200 Grad knusprig backen.

Eier 5 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken, schälen und in Viertel schneiden.

Riesengarnelen mit Butterflynnschnitt 1-2 Minuten in etwas Pflanzenöl in der Pfanne braten.

Salzlake entfernen, Shrimps und Nordseekrabben mit kaltem Wasser spülen und am Ende mit anrichten.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2023):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur, Bio- oder ASC-zertifiziert
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Nordseekarnelen, Krabben oder auch **Nordseekrabben** sollten laut WWF lieber nicht auf dem Teller landen. Wenn Sie allerdings nicht auf die Delikatesse verzichten wollen, kaufen Sie Ware aus dem Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (IV); gefangen mit Baumkurren. (Stand: WWF März 2023)

Für die Dill-Mayonnaise:

1 großes Bund Dill
2 Eier
1 EL Dijonsenf
½ Zitrone, Saft & Abrieb
300 ml Sonnenblumenöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zutaten in einem hohen, schmalen Gefäß zügig mit dem Stabmixer zu einer standfesten Mayonnaise hochziehen und kaltstellen.

Für die Eiercreme:

2 Eier
1 EL Dijonsenf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier 7 Minuten kochen, mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer zu einer Creme verarbeiten.

Für die Garnitur: Eier kernweich kochen. Friséesalat zupfen, Zitronenscheiben zusammen mit den Riesengarnelen von oben in der Pfanne stark karamellisieren und in Viertel schneiden. Die kernweichen Eier vorsichtig vierteln.

- 4 zarte Blätter Friséesalat
- 30 g Lachskaviar
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- Dillspitzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.