

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2025 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Susanne Laeven

**Garnelen-Parmaschinken-Spieße mit Erbsenpüree,
Röstbrot und Steinpilzbutter**

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen-Schinken-Spieße:

6 küchenfertige Riesengarnelen, ohne
Kopf und Schale
5 Scheiben Parmaschinken
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parmaschinken längs schneiden und Streifen jeweils aufrollen. Die Röllchen im Backofen kross werden lassen. Anschließend im Wechsel mit den Garnelen auf einen Holzstab aufspießen. Spieße in einer Pfanne mit Öl für 5 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

150 g mehligkochende Kartoffeln
1 Fenchelknolle
500 g TK-Erbesen
50 g Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
2 Zweige Majoran
1 TL Chiliflocken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen. Fenchel und Kartoffel in Stücke schneiden. Mit den Erbsen für ca. 15 Minuten im Fond kochen. Anschließend abgießen und eine Hand Erbsen zur Seite legen. Majoran vom Stiel zupfen und ebenfalls einige Blätter zur Seite legen. Die Kartoffel-Fenchel-Erbesen-Mischung pürieren und mit Sahne und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chiliflocken und Majoran würzen.

Für die Steinpilzbutter:

10 g getrocknete Steinpilze
1 getrocknete Tomate
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze und Tomate kleinkacken. Beides zusammen mit Butter in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Aus der Masse kleine Pralinen formen.

Eine kleine Restmasse zur Seite stellen und für die Garnitur und das Röstbrot verwenden.

Für das Röstbrot:

3 Scheiben kleines Weizentoast

Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Restmasse der Steinpilzbutter anbraten. Krosses Brot rund ausstechen.

Für die Garnitur: Parmaschinken in einer Pfanne ohne Öl braten, bis sie knusprig sind.
2 Scheiben Parmaschinken Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
½ Zitrone, Frucht Mit der kleinen Restmasse Steinpilzbutter die Spieße bestreichen und die separierten Erbsen und Majoranblätter für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tropische Garnelen sind laut WWF aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 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