

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Meer

2009-2013

118 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Überbackene Jakobsmuscheln	1
Artischocken mit Garnelen	1
Auberginen-Brotchips-Lasagne mit frittierten Calamari	2
Avocado-Tatar mit Knusper-Jakobsmuscheln	3
Avocado-Tomaten-Flusskreb-Türmchen	4
Bandnudeln mit Basilikum-Sahne-Soße und Garnelen	4
Bandnudeln mit Kaisergranat, grünem Spargel und Trüffel	5
Bandnudeln mit Spinat-Basilikum-Pesto und Garnelen	5
Beschwippste Garnelen mit Reis im Bananen-Kranz	6
Birnen-Risotto mit Jakobsmuscheln, Himbeer-Balsamico-Soße	6
Bouillabaisse-Risotto in Tomate	7
Cappuccino von der Karotte mit Garnelen-Spieß	7
Chilipaste-Soße mit Meeresfrüchten und Reis	8
Crab Cakes (Krebs)	9
Dreierlei Calamari mit Remouladen-Soße	10
Dreierlei Capellini	11
Fettuccine mit würziger Tomaten-Soße und Gambas	12
Garnelen auf Mini-Rösti-Talern	12
Garnelen in Beurre blanc mit Vanille und Zitronen-Risotto	13
Garnelen in Curry-Tomaten-Soße mit Reis	13
Garnelen mit Erbsen-Mousse und Vanille-Schaum	14
Garnelen mit Kardamom-Schoko-Soße und Bruschetta	15
Garnelen-Spieße, Knoblauch-Dattel-Marinade, Rucola-Salat	16
Gebratene Calamaretti in Tomaten-Gemüse, Basmati-Reis	17
Gebratene Jakobsmuscheln mit Estragon-Kartoffel-Ravioli	18
Gebratene Jakobsmuscheln, Limonen-Blätter-Soße	19

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu in Tomaten-Soße	20
Gefüllter Crêpe mit Garnelen und buntem Salat	21
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchel-Gemüse	22
Gegrillte Riesen-Garnelen mit Brokkoli	22
Geschmorte Calamari mit Tagliatelle und Rucola-Salat	23
Getruffelte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree	24
Getruffelte Tagliatelle mit grünem Spargel und Garnelen	24
Gnocchi mit Salbei-Butter, Garnelen und Ofen-Tomate	25
Gratinierte Miesmuscheln mit gebratenem Radicchio	26
Im Glas gegarte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Thymian	27
In Bier gedämpfter Hummer-Schwanz mit Spinat-Feta-Sauté	28
Jakobsmuschel mit zweierlei Blumenkohl	28
Jakobsmuschel-Saltimbocca und Rote-Bete-Risotto	29
Jakobsmuscheln auf einem Lauchbett mit Pastinaken-Püree	29
Jakobsmuscheln auf Erbsen-Spiegel mit Kartoffel-Würfeln	30
Jakobsmuscheln im Champignon-Bett mit mediterranem Rösti	31
Jakobsmuscheln mit Chili-Marinade und Mango-Salat	32
Jakobsmuscheln mit Mango auf Curry-Schaum	32
Jakobsmuscheln mit Mango und Curry-Schaum	33
Jakobsmuscheln mit Paprika-Soße	33
Jakobsmuscheln mit Serrano-Schinken	34
Kürbis-Curry mit Garnelen	35
Kaffir-Limetten-Püree, Ingwer-Blutwurst, Garnelen-Spieß	36
Karamellisierte Garnelen im Gemüse-Bett mit Bandnudeln	37
Kartoffel-Frühlingsrolle, Garnelen und Grapefruit-Salat	38
Kleine Tintenfische in Tomaten-Borlotti-Sugo	39
Kreolisches Wok-Gericht	40
Linguine in Salbei-Butter mit Riesen-Garnelen	41
Linguine in Tomaten-Soße mit gebratenen Garnelen	42
Linguine mit Riesen-Garnelen, Chili-Lachs	42
Mais-Chowder mit Krabben	43
Mango-Igel mit Pfeffer-Krabben und Rösti	44

Miesmuscheln in pikanter Tomaten-Soße	44
Mini Wirsing-Pfannkuchen mit Büsumer Krabben	45
Mit Garnelen gefüllte Wan-Tan auf Pflaumen-Soße	45
Mozzarella-Zucchini-Antipasti mit Garnelen	46
Muschel-Ragout mit Lauch und Safran	46
Nudeln mit Limetten-Soße und Meeresfrüchten	47
Orecchiette mit Garnelen und Spargel-Pesto	47
Orecchiette mit Spargel-Pesto und Garnelen	48
Paella	48
Paella	49
Pasta all`arrabiata mit Meeresfrüchten	50
Pasta mit Krebs-Fleisch, Fenchel und Spargel	51
Pasta orto e mare mit Garnelen	52
Phat Thai mit Schweine-Filet und Garnelen	53
Prosecco-Risotto mit Garnelen und grünem Spargel	54
Riesen-Garnelen auf grünem Spargel mit Kokos-Bananen-Soße	54
Riesen-Garnelen mit Bärlauch-Graupen und Orangen-Paprika	55
Riesen-Garnelen mit Rucola und buntem Reis	56
Riesen-Garnelen, Champagner-Birnen-Risotto, Tomaten	57
Riesen-Garnelen-Spaghetti	58
Riesen-Garnelen-Spieß mit Kung-Pao-Nudeln, Spitzpaprika	58
Riesling-Risotto mit Riesen-Garnelen und Fenchel-Gemüse	59
Risotto alla Milanese mit Riesen-Garnelen	59
Risotto mit Frühling-Kräutern und Jakobsmuscheln	60
Risotto mit Garnelen	60
Risotto mit grünem Spargel und Garnelen	61
Risotto mit grünem Spargel, Jakobsmuscheln, Safran-Soße	62
Risotto mit Hülsenfrüchten, Morcheln, Garnelen-Carpaccio	63
Risotto mit Meeresfrüchten	64
Risotto mit Meeresfrüchten	64
Risotto mit Riesen-Garnelen	65
Risotto mit Zitrone, Calamaretti, Basilikum-Öl	65

Rotes Thai-Curry mit Riesen-Garnelen und Gurken-Salat	66
Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit grünem Spargel	67
Sautierte Garnelen mit Bärlauch-Graupen, Orangen-Paprika	68
Schwarze Bandnudel-Nester mit Garnelen	68
Schwarze Bandnudeln mit Sepia, Scampi und Safran-Schaum	69
Schwarze Linguine, Garnelen-Jakobsmuscheln, Safran-Soße	70
Schwarze Nudeln mit Hummer-Soße und Garnelen	71
Schwarze Tintenfisch-Pasta mit Tomaten und Weißwein	72
Selbstgemachte Ravioli mit Flusskrebse und Safran-Schaum	73
Selbstgemachte Tagliatelle mit Knoblauch-Gambas	73
Senf-Eier mit Petersilien-Kartoffel-Püree und Roter Bete	74
Spaghetti frutti di mare	75
Spaghetti mit Calamari und Fenchel	75
Spaghetti mit Riesen-Garnelen	76
Spaghetti mit Riesen-Garnelen	77
Spaghetti mit Trüffel-Butter, Garnelen	77
Spaghetti mit Vanille-Tomaten und Riesen-Garnelen	78
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Prosecco-Soße und Garnelen	79
Taboulé mit Riesen-Garnelen und Pimentos-de-Padrón	80
Tagliatelle mit Feta-Spinat und Garnelen	80
Tagliatelle mit Safran-Soße und Riesen-Garnelen	81
Tagliatelle mit Scampi-Sugo	82
Taglioni mit Gambas und Rucola in Tomaten-Crème-fraîche	82
Thai-Curry mit Garnelen	83
Vanille-Zwiebeln mit Garnelen und Knoblauch-Ciabatta	83
Wok-Gemüse mit Scampi-Spießchen	84
Zitronen-Risotto mit Feigen und Garnelen im Parma-Mantel	85
Zitronengras-Suppe mit Scampi	86

Index

87

Überbackene Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln mit Schale	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
4 Tomaten	10 g Butter	4 EL Olivenöl
4 EL Portwein	100 ml Fischfond	25 g Parmesan
20 g Semmelbrösel	2 Zweige Petersilie	1 TL Zucker
0,5 Baguette	Piri-Piri-Gewürz	Paprikapulver, edelsüß
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend Schale und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Schalotten in drei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und die Tomaten hinzugeben. Den Fischfond angießen und aufkochen lassen. Mit Portwein, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Piri Piri abschmecken. Das Muschelfleisch aus der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten etwa eine Minute scharf anbraten. Die Muschelschalen säubern. Die Petersilie fein hacken. Das Muschelfleisch in die Muschelschalen geben und mit der Tomatensoße übergießen. Anschließend die Semmelbrösel und die Petersilie darüber streuen und den Parmesan darüber reiben. Die Schalen in den Backofen geben und vier Minuten überbacken. Das Brot in Scheiben schneiden. Die Jakobsmuscheln zusammen mit dem Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Binnemann am 08. September 2009

Artischocken mit Garnelen

Für 2 Personen

6 Garnelen	2 Artischocken	2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili, getrocknet	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
50 ml Olivenöl	100 ml Weißwein, trocken	Salz
Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Artischocken darin zehn Minuten garen. Die Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in die Pfanne geben. Die Chili ebenfalls in die Pfanne bröseln. Die Garnelen in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Artischocken abgießen. Die äußeren Blätter ablösen, bis das Artischockenherz übrig bleibt. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Artischockenblätter und das Herz darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Die Artischockenblätter rund anordnen und das Herz in der Mitte anrichten. Die gebratenen Garnelen in die Artischocken geben und servieren.

Leonardo Vaccina am 08. Juni 2010

Auberginen-Brotchips-Lasagne mit frittierten Calamari

Für 2 Personen

300 g Tintenfischringe	2 Auberginen	100 g Tomaten, getrocknet
10 Oliven, schwarz, entkernt	10 Kapern, in Essig eingelegt	2 Zitronen, unbehandelt
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	1 Kräuterbaguette, vom Vortag
1 Baguette, vom Vortag	150 g Ziegenkäse	200 g Schmelzkäsescheiben
100 g Emmentaler	200 g Mehl	200 g Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml Chili-Öl	1 L Sonnenblumenöl
500 ml Riesling, lieblich	2 Zweige Oregano	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Kräuterbaguettes und des normalen Baguettes in dünne Scheiben schneiden. Alle Scheibchen mit Chili-Öl bestreichen und auf einem Rost für fünf Minuten in den Ofen legen. Für die Käsesoße den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und 60 Gramm Mehl darin zur Schwitze binden lassen. So viel Gemüsefond hinzufügen, bis die Schwitze eine sämige Bindung hat. Anschließend den Scheiblettenkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Die Schale einer Zitronen abreiben und gemeinsam mit den Kapern, den Tomaten, dem Ziegenkäse und dem Riesling dazugeben. Die Basilikumblätter abzupfen, klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Auberginen in Scheiben schneiden. Das restliche Mehl, mit dem Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. Die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Anschließend in dem Kräutermehl wälzen und in dem Topf frittieren. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tintenfischringe auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas Zitronensaft darüber träufeln. Die Baguette-Chips in einer Ringform kreisförmig anordnen. Etwas Käsesoße darüber verteilen und mit den Auberginen garnieren. Anschließend noch eine Schicht Baguette-Chips und Käsesoße auftragen. Abschließend die Tintenfischringe darauf legen. Das Ganze für sieben Minuten in den Ofen geben. Den Emmentaler reiben und in kleinen dünnen Schichten auf ein Blech streuen und für zehn Minuten mit in den Ofen geben. Die Ringform abnehmen, das Ganze auf Tellern mit etwas Käsesoße anrichten und mit dem Emmentaler garnieren.

Anne-Cathrin Köhler am 14. Oktober 2009

Avocado-Tatar mit Knusper-Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Avocado, reif	1 Pattaya Mango
1 Apfel	2 Limetten, unbehandelt	1 Tomate
1 Knolle Ingwer	2 Zehen Knoblauch	2 Blätter Strudelteig, Tk
30 g Pinienkerne	1 Zweig Thymian	4 Zweige Koriander, frisch
1 Zweig Estragon	40 g Butter	1 EL Lavendelhonig
30 ml Traubenkernöl	1 Flasche Chilisoße, grün	1 Flasche Chilisoße, rot
30 ml Sonnenblumenöl	20 ml Apfelessig	100 ml Olivenöl
Korianderkörner	Chilipulver, rot, scharf	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für die Mango-Pinienkern-Salsa die Mango schälen, halbieren, entkernen und 100 Gramm klein schneiden. Die Pinienkerne in der restlichen Butter anrösten, auskühlen lassen und zu der Mango geben. Die Tomate vom Strunk befreien, enthäuten, halbieren, entkernen, klein schneiden und ebenfalls zu der Mango geben. Die Korianderblätter abzupfen und einen Teelöffel klein hacken. Den Apfelessig, den Lavendelhonig, die Korianderblätter und 40 ml Olivenöl mit der Mango vermengen. Die Limetten halbieren, auspressen, den Saft einer Limone hinzugeben und ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Salsa mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chilipulver, den Korianderkörnern und dem roten Chilitabasco abschmecken. Für das Tatar die Avocado und den Apfel schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mit dem restlichen Limettensaft und der Traubenkernöl marinieren. Den Ingwer schälen, klein schneiden und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und grünem Tabasco abschmecken. Die Jakobsmuscheln halbieren, waschen und trocken tupfen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln mit 20 Gramm Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Strudelteigblätter mit zehn Gramm Butter bestreichen, übereinander legen und zusammen drücken. Mit einem Ring den Teig in Größe der Jakobsmuscheln ausstechen und auf beiden Seiten mit den Jakobsmuscheln belegen. Anschließend in einer Pfanne mit dem Thymianzweig von beiden Seiten insgesamt 20 Sekunden braten. Die Estragonblätter abzupfen und klein hacken. Das Tatar auf Teller anrichten und mit den Jakobsmuscheln, der Salsa und dem Estragon garnieren.

Constanze Steffenhagen am 06. Oktober 2009

Avocado-Tomaten-Flusskrebs-Türmchen

Für zwei Personen

150 g Flusskrebse	2 Scheiben Serranoschinken	2 Scheiben Ciabatta
1 Scheibe Pumpernickel	1 Zucchini	6 Cherrytomaten
1 Frühlingzwiebel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Avocado	1 Zitrone
1 Pk. Brunnenkresse	100 g weiche Ziegenkäserolle	4 EL Crème-fraîche
1 TL Basilikumöl	1 EL weißer Balsamicoessig	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Flusskrebse waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Avocado waschen, schälen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke auch mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Avocado mit einer Gabel oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Chilischote waschen, ganz fein schneiden und zu der Avocado geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Crème Fraîche, Salz, Pfeffer, etwas vom Knoblauch und Zitronenabrieb hinzufügen. Die Tomaten waschen und mit den Schalotten ganz fein schneiden und in eine Schüssel geben. Den weißen Balsamicoessig und das Basilikumöl hinzufügen. Die halbe Ziegenkäserolle schneiden und jeweils mit dem Serranoschinken umwickeln. Die Zucchini waschen, längs in feine Scheiben schneiden und ebenfalls um den Ziegenkäse wickeln. Anschließend die Frühlingzwiebel waschen und zwei feine lange Streifen herausschneiden. Den Ziegenkäse mit den feinen Streifen festbinden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Ziegenkäse kurz anbraten. Den Pumpernickel in kleine Ringe schneiden. Die dünnen Scheiben Ciabatta in der Pfanne kurz anbraten. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dessertring mit einer ein bis zwei Zentimeter dicken Schicht aus Tomaten füllen. Anschließend kommt der Pumpernickel darauf. Eine weitere Schicht bildet die Avocadocreme. Obendrauf kommen die Flusskrebse. Die Brunnenkresse waschen und fein zupfen. Das fertige Türmchen auf einem Teller anrichten, mit der Kresse garnieren und servieren.

Nathalie Rubars am 10. Mai 2013

Bandnudeln mit Basilikum-Sahne-Soße und Garnelen

Für 2 Personen

300 g Riesen-Garnelen	400 g Bandnudeln	150 g Cocktailtomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesankäse
500 g Schlagsahne	1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend die Garnelen von der Schale und dem Kopf befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einem Wok erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Zwiebeln und der Knoblauch dazu geben. Anschließend mit der Sahne ablöschen. Die Bandnudeln abgießen und in die Sauce geben. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Basilikumblätter klein schneiden und in die Sauce geben. Die Bandnudeln mit Basilikum-Sahne-Sauce und Garnelen auf einem Teller anrichten. Mit den Cocktailtomaten und dem Parmesan garnieren und servieren.

Paul Atenski am 24. Oktober 2013

Bandnudeln mit Kaisergranat, grünem Spargel und Trüffel

Für 2 Personen

100 g Kaisergranat	200 g Bandnudeln	200 g grüner Spargel
0,5 schwarze Trüffelknolle	70 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	3 EL Schlagsahne	40 ml Fischfond
40 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Spargel in Stücke schneiden, in dem Salzwasser gar kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Kaisergranaten von den Köpfen, der Schale, dem Kopf und dem Darm befreien. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin etwa drei Minuten andünsten. Die Kaisergranaten dazu geben, kurz mit braten und mit der Sahne, dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, den Spargel darin kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen. Etwas Trüffel und den Parmesan hobeln. Die Bandnudeln mit den Kaisergranaten und dem grünen Spargel auf Tellern anrichten und mit dem Trüffel und dem Parmesan servieren.

Marina Guz am 22. Juli 2010

Bandnudeln mit Spinat-Basilikum-Pesto und Garnelen

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Tagliatelle	50 g Parmesan
150 g frischen Spinat	50 g Pinienkerne	4 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin	200 ml Schlagsahne
150 ml Olivenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne mit etwas Fett in einer heißen Pfanne rösten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Den Spinat waschen und verlesen. Den Großteil des Basilikums zupfen und mit dem Spinat klein schneiden. Nun den Parmesan grob reiben und das Ganze zusammen in einen Mixer geben. Anschließend die Hälfte der gerösteten Pinienkerne, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Anschließend die Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und nicht ganz gar kochen. Die Nudeln kurz vor dem Garpunkt in ein Nudelsieb geben und abtropfen lassen. Nun die Sahne in eine erhitze Pfanne geben und das fertige Pesto einrühren. Kurz aufkochen und dann die Nudeln hinzugeben. Das Ganze mehrfach umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Schale, Schwanz und Darm befreien, dann waschen und trocken tupfen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Rosmarin, den Knoblauch und die Garnelen darin braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Basilikum zupfen. Die Tagliatelle mit dem Spinat-Basilikum-Pesto und den Garnelen auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Basilikum und den restlichen Pinienkernen garnieren und servieren.

Sabine Raithel am 11. April 2013

Beschwippste Garnelen mit Reis im Bananen-Kranz

Für 2 Personen

250 g Riesen-Garnelenschwänze	150 g Langkornreis	1 Zwiebel, mittelgroß
2 Bananen, reif	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt
150 g Sahne, süß	80 g Margarine	120 ml Cachaca
Sojaöl	Salz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Margarine in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Die Garnelenschwänze waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und weißen Pfeffer würzen, zu den Zwiebeln geben und solange braten und wenden bis die Garnelen eine rote Farbe annehmen. Anschließend den Cachaca darüber gießen und kurz flambieren. Die Sahne dazugeben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Petersilie abzupfen, hacken und unter die Garnelen mischen. Anschließend im Backofen warm stellen. In einer tiefen Pfanne das Sojaöl erhitzen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen, in eine Schüssel gießen und mit 125 Milliliter Wasser vermengen. Die Bananen schälen, in die Flüssigkeit legen und drei bis vier Minuten ziehen lassen. Anschließend die Bananen in dünne Scheiben schneiden und im Sojaöl braten bis sie leicht angebräunt sind. Die Garnelen und den Reis auf Tellern anrichten und mit den Bananenscheiben garnieren.

Knut Fuljahn am 06. Januar 2010

Birnen-Risotto mit Jakobsmuscheln, Himbeer-Balsamico-Soße

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, küchenfertig	125 g Arborioreis	0,5 Bund Brokkoli
1 Zwiebel	1 Birne	1 unbehandelte Zitrone
200 g Himbeeren	10 g Butter, kalt	125 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	100 g Butter	100 g Butterschmalz
50 g Parmesan	200 ml Rotwein	60 ml Weißwein, trocken
100 ml Portwein	50 ml Balsamico-Essig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, anschließend den Zitronensaft mit etwas Wasser vermischen. Die Birnenwürfel in dem Zitronenwasser einlegen. Die Zwiebel in 50 Gramm Butter glasig dünsten, den Reis dazugeben und glasig mitdünsten. Mit dem Weißwein, der Hälfte der Zitrone und dem Geflügelfond ablöschen und immer wieder aufgießen. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit dem Parmesan, der restlichen Butter und den Birnenwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Himbeer-Balsamico-Soße die Himbeeren, den Portwein und Balsamico in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit der kalten Butter motieren. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin anbraten. Den Brokkoli waschen und einige Rösschen abteilen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Brokkoli darin blanchieren. Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuschel und den Brokkoli dazugeben und mit der Himbeersoße garnieren.

Heinz Schoch am 12. Oktober 2010

Bouillabaisse-Risotto in Tomate

Für 2 Personen

100 g Calamari-Ringe	100 g Garnelen	100g Venusmuscheln
200 g Arborioreis	300 g Rucola	2 Fleischtomaten
5 Zehen Knoblauch	1 Karotte	1 Zwiebel, mittelgroß
1 Limette	1 Stange Sellerie	0,5 Fenchelknolle
2 EL Pinienkerne	350 g Parmesan	1 L Fischfond
300 ml Olivenöl	150 ml Weißwein	60 ml Wermut
3 EL Butter	1 TL Anissamen	1 TL Koriander, getrocknet
Safran-Fäden	Salz	Zucker
Pfeffer		

Den Backofen auf 230 Grad und Einstellung „Grill“ vorheizen. Den Fischfond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch abziehen, Fenchel und die Karotte schälen und alles klein schneiden. Den Sellerie ebenfalls klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, den Reis dazugeben und ebenfalls glasig andünsten, mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen. Die Safran-Fäden, die Anissamen und den Koriander zermürben und zum Reis hinzugeben. Nach und nach den heißen Fond und den Fenchel und die Karotte hinzugeben. Den Parmesan reiben. Die Calamari, die Venusmuscheln und die Garnelen klein schneiden. 250 Gramm von dem Parmesan zu dem Reis geben und die Meeresfrüchte ebenfalls dazu geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit Salz, Zucker und dem Limettensaft abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien und abdeckeln, aushöhlen und in eine feuerfeste Form mit etwas Öl geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den restlichen Knoblauch abziehen und mit den Pinienkernen, dem restlichen geriebenem Parmesan und Olivenöl ein Pesto herstellen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Das fertige Risotto in die Tomaten füllen, den Deckel aufsetzen und vier Minuten lang in den Backofen stellen. Auf einem Teller anrichten und mit Pesto und einigen Meeresfrüchten garnieren.

Inge Wolf am 26. April 2010

Cappuccino von der Karotte mit Garnelen-Spieß

Für 2 Personen

6 Garnelen	250 g Möhren	75 ml Milch
10 g kalte Butter	50 ml Erdnussöl	100 ml Gemüsfond
Vanillesalz	Zucker	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Eine Marinade aus Olivenöl und Pfeffer herstellen und die Garnelen darin marinieren. Die Möhren in Salzwasser mit einer Prise Zucker gar kochen und anschließend zusammen mit dem Kochwasser pürieren. Zwei Esslöffel des Pürees herausnehmen. Anschließend den Gemüsfond zu dem übrigen Möhrenpüree geben, so dass eine sämige Suppe entsteht. Das Püree mit der Milch in einem Topf erhitzen und zusammen mit der kalten Butter und dem Erdnussöl zu einem Schaum aufschlagen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin anbraten und mit etwas Vanillesalz würzen. Abschließend die Garnelen auf Holzspieße stecken. Die Suppe mit dem Schaum in Gläsern anrichten und mit den Garnelen-Spießen garnieren.

Isabell Goldhammer am 17. August 2010

Chilipaste-Soße mit Meeresfrüchten und Reis

Für zwei Personen

100 g Pangasiusfilet	100 g Tintenfisch	100 g Garnelen
500 g Jasmin-Reis	1 Paprika, gelb	50 g Zuckerschoten
4 Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
4 EL Sojasauce	4 EL Fischsauce	1 Bund Thai-Basilikum
3 rote Chilis	1 Peperoni	5 EL geröstete Chilipaste
4 EL Erdnussöl	Pflanzenöl, Mehl	Salz, Pfeffer

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Peperoni sowie die Paprika waschen, halbieren, die Kerne entfernen und beides fein hacken. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Chilis halbieren, die Kerne entfernen und klein schneiden. Das Erdnussöl in den Wok geben und erhitzen. Die klein geschnittene Chili und den Knoblauch in den Wok geben. Anschließend die Zwiebel zugeben. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Das Pangasiusfilet waschen, trocken tupfen, in Mehl wenden und anschließend in der Pfanne beidseitig anbraten. Die Garnelen schälen, waschen und den Darm rausschneiden. Den Tintenfisch waschen und trocken tupfen. Beides in den Wok geben und mit anbraten. Anschließend das Nam Prik Pao (geröstete Chilipaste), etwas Fischsauce und Sojasauce mit in den Wok geben und alles fünf Minuten anbraten. Nach den fünf Minuten die Paprika und die Peperoni in den Wok geben und weiter garen. Die Lauchzwiebel waschen, trocknen und klein schneiden. Das Thai-Basilikum waschen und trocken tupfen. Anschließend beides mit in den Wok geben. Am Ende den gebratenen Fisch in den Wok geben und mit der restlichen Soja- und Fischsauce abschmecken. Das Pad Nam Prik Pao mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Paul Rathjen am 11. Februar 2013

Crab Cakes (Krebs)

Für 2 Personen

500 g Flusskrebbsfleisch, gekocht	100 g Brotkrümel	3 Lauchzwiebeln
2 Paprika, rot	325 g Mayonnaise	1 Ei
1 Orange, unbehandelt	1 Lollo Bianco	2 EL Mehl
1 TL Worcester-Soße	1 TL Senf	1 Zitrone , unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	0,5 TL Knoblauchpulver	1 TL Chilisoße
Salz	Cayennepfeffer	Erdnussöl
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Eine Paprika halbieren, von den Samenker-
nen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft einer
Hälfte auspressen. Die Lauchzwiebeln klein schneiden. Das Krebsfleisch mit dem Panko Mehl,
den Lauchzwiebeln, den Paprikawürfeln, dem Ei, 75 Gramm Mayonnaise, der Worcester-Soße,
dem Senf, dem Zitronensaft und dem Knoblauchpulver vermengen und mit Salz und Cayenne-
pfeffer abschmecken. Die Masse zu mehreren kleinen Kuchen formen und kalt stellen. In einer
Pfanne Erdnussöl erhitzen, die kleinen Kuchen mit dem Mehl bestäuben und anschließend in
der Pfanne etwa fünf Minuten von allen Seiten anbraten. Für die rote Paprikamayonnaise die
Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Orangenschale und die restliche Paprika im Backofen
etwa 15 Minuten rösten. Das Ganze mit der restlichen Mayonnaise und der Chilisoße in einem
Standmixer vermischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krebsskühlein auf
Tellern mit dem Lollo Bianco anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.

Karola Herry am 29. September 2009

Dreierlei Calamari mit Remouladen-Soße

Für zwei Personen

2 Calamari-Tuben (mittelgroß)	4 Baby-Calamari frisch	30 g Parma-Schinken
1 Baguette	3 Zitronen	2 Roma Tomaten
1 orange Paprika	1 Salatgurke	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Majoran
3 Knoblauchzehe	60 g Schalotten	2 Cornichons
2 Blätter Kopfsalat	150 g grobes Mehl	100 g Schafskäse
1 TL Ajvar	3 Eier	250 ml Joghurt
50g Mayonnaise	1 TL mittelscharfe Senf	300 ml Olivenöl
100 ml Pflanzenöl	2 EL Olivenöl	100 ml Balsamico-Essig
Trübe Apfelessig	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Calamari-Tuben in Ringe schneiden, leicht salzen und abtropfen lassen. Die Baby-Calamaris säubern, nur ganz leicht salzen und abtropfen lassen. Die Hälfte vom Schafskäse in lange Streifen schneiden und den Parma-Schinken darum wickeln. Die Schafskäsepäckchen in die Babycalamari füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen. Die Hälfte der Calamariringe mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Babycalamari darin grillen. Das restliche Olivenöl erhitzen und die panierten Calamariringe darin frittieren. Den Joghurt, die Mayonnaise und den Senf vermengen. Ein halbes Bund Basilikum, den Dill, die Petersilie, den Thymian und den Majoran hacken und dazugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen und dazu pressen. 40 Gramm der Schalotten abziehen, klein schneiden und mit zu der Sauce geben. Den Saft aus einer Zitrone pressen und dazu geben. Die Cornichons klein hacken und zum Schluss zu der Remoulade geben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken. Ein halbes Bund Petersilie klein hacken. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls hacken. Beides vermischen. Das Olivenöl erhitzen und kurz vor dem Servieren über die Petersilien-Knoblauchmasse geben. Die Tomaten, die Paprika und die Gurke in Würfeln schneiden und vermengen. Die restliche Schalotten abziehen und in die Ringe schneiden. Den Apfelessig mit dem Olivenöl vermengen. Die restliche Petersilie hacken und dazu geben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden und zur Vinaigrette geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Gurken und Paprika mit dem Dressing marinieren. Den restlichen Schafskäse mit einer Kartoffelpresse über den Salat geben. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden. Das Baguette mit der restlichen halben Knoblauchzehe bestreichen und im Backofen kurz backen. Die zweierlei Calamari auf den Kopfsalatblättern anrichten. Die Remouladensauce und die Petersilien-Knoblauch- Sauce dazu geben. Den Salat dazu anrichten und servieren.

Igor Fornezzi am 02. April 2013

Dreierlei Capellini

Für 2 Personen

200 g Cappellini	100 g Sepianudeln	10 Datteltomaten, klein
250 g Venusmuscheln	2 Bund Basilikum	1 Bund Petersilie, kraus
1 Zwiebel	4 Zehen Knoblauch	190 g Parmesan
130 g Pinienkerne	200 g Sahne	30 ml Weißwein
30 ml Wermut	150 ml Olivenöl	3 EL Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Beide Nudelsorten jeweils in Salzwasser gar kochen. Anschließend die Nudeln auf einem Backblech ausbreiten, kurz ausdampfen lassen und mit 30 Millilitern Olivenöl vermengen. Zugedeckt beiseite stellen. Die Butter braun werden lassen und vor dem Servieren über die Nudeln geben. Für das Pesto zwei Zehen Knoblauch abziehen und 40 Gramm Parmesan reiben. Die Petersilie und das Basilikum abzupfen und einige Basilikumblätter zum Dekorieren beiseite legen. Dann den Knoblauch mit dem restlichen Basilikum, der Petersilie, mit 30 Gramm Pinienkernen und mit 50 Millilitern Olivenöl im Mixer pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit dem Parmesan vermengen. Für das Tomatenragout die restlichen Pinienkerne bei niedriger Hitze goldbraun rösten. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien, salzen, pfeffern und den restlichen Parmesan zerbröckeln und zu den Tomaten hinzufügen. Den übrigen Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen unter die Tomaten heben. Das Ganze mit 40 Millilitern Olivenöl vermischen und abschließend kleine Basilikumblätter darauf verteilen. Für die Vongole die Zwiebel abziehen, fein würfeln und im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen, salzen und pfeffern. Dann die Sahne hinzufügen und zehn Minuten einreduzieren lassen. Anschließend die Muscheln in der Soße fünf Minuten ziehen lassen. Die Nudeln abgießen, die Cappellini mit dem Pesto und dem Tomatenragout und die Sepianudeln mit der Vongole anrichten. Abschließend das Ganze mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Brigitte Enders am 05. September 2009

Fettuccine mit würziger Tomaten-Soße und Gambas

Für 2 Personen

12 Riesen-Garnelen	400 g Cocktailtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 frische Chilischote	100 g Weizenmehl
50 g Hartweizengries	2 Eier	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Oregano	50 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Pastateig das Mehl und den Hartweizengries in eine Schüssel geben. Ein Mulde hineindrücken und die Eier sowie zehn Milliliter Olivenöl und etwas Salz hinzufügen. Alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Nudelteig etwa 15 Minuten kühl stellen. Die Garnelen von der Schale befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden. Das übrige Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Chilischote dazugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend die halbierten Cocktailtomaten und den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze kurz köcheln lassen und die Garnelen anschließend dazu geben. Den Basilikum und den Oregano abzupfen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Fettuccine-Aufsatz für die Nudelmaschine in Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin etwa drei Minuten kochen. Abschließend die Fettuccine zu der Soße in die Pfanne geben und vorsichtig vermengen. Die Fettuccine mit der würzigen Tomatensoße und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Oriana Günther am 23. August 2010

Garnelen auf Mini-Rösti-Talern

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, mit	250 g feste Kartoffeln	1 Friséesalat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Avocado, reif
1 Zitrone	1 Ei	75 g Joghurt
2 EL Mayonnaise	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und von Schale und Darm befreien. Den Salat waschen und trocken schleudern. Anschließend klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und raspeln. Mit der Zwiebel und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Die Avocado schälen, vom Stein befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft über die Avocado geben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rösti aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Den Salat, die Avocados und die Garnelen auf den Rösti geben. Das Ganze mit der Crème garnieren und servieren.

Tatjana Tillmann am 21. September 2010

Garnelen in Beurre blanc mit Vanille und Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

8 Riesen-Garnelen	150 g Risottoreis	15 g Parmesan
1 Schalotte	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g eiskalte Butter	15 g Butter	1 EL Orangensaft
100 ml Champagner	3 EL Olivenöl	60 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In einem kleinen schweren Topf den Champagner mit den Schalottenwürfeln bei kleiner Hitze bis auf zwei Esslöffel reduzieren. Dann zwei Esslöffel Wasser und eine halbe aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die eingefrorenen Butterwürfel nun langsam, nach und nach, mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren. Mit Salz, Pfeffer, dem Orangensaft und etwas Zitronensaft abschmecken, beiseite stellen und nachziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. In der Zwischenzeit zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in dem Olivenöl anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl kurz anschwitzen, den Knoblauch und den Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, nach und nach den heißen Fond dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Die Schale von einer Zitrone reiben und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Die Butter unterrühren. Die Petersilie schneiden und dazugeben. Das Risotto auf einem Teller anrichten und die Garnelen darauf geben. Mit der Beurre blanc garnieren und servieren.

Elke Möller am 07. Februar 2013

Garnelen in Curry-Tomaten-Soße mit Reis

Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen mit Schale	200 g Basmatireis	150 g Kirschtomaten
100 g Pizzatomaten	1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 EL Currypulver	1 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen, den Reis darin gar kochen. Die Riesen-Garnelen aus den Schalen brechen. Die Rücken längs einschneiden und die Därme herausziehen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, anschließend in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite eine Minute braten und herausnehmen und zur Seite stellen. Anschließend die Schalotten- und Knoblauchscheiben ins Bratfett geben und andünsten. Das Currypulver dazugeben und kurz anbraten. Die Pizzatomaten in die Pfanne geben und fünf Minuten einkochen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen und halbieren. Ebenfalls in die Pfanne geben und einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Den Reis abseihen. Auf den Tellern einen Portionerring platzieren und darin den Reis einfüllen. Die Garnelen und die Soße rundherum verteilen. Mit abgezupften Korianderblättern bestreuen und servieren.

Pietro Antonio Belcastro am 11. November 2009

Garnelen mit Erbsen-Mousse und Vanille-Schaum

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Erbsen, TK	1 Brickteigblatt, DIN A4
1 Vanilleschote	110 g Butter	1 TL Natron
1 TL Lachskaviar	1 Zweig Kerbel	50 ml Milch
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 20 Gramm Butter schmelzen. Aus dem Brickteigblatt zwei runde Scheiben ausstechen. Diese mit der zerlassenen Butter bestreichen, in den Backofen geben bis sie goldgelb gebacken sind. Die Riesen-Garnelen von Schale und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und in Olivenöl marinieren. Anschließend salzen und pfeffern. Die Erbsen in circa 80 Milliliter Wasser gar kochen. Eine Messerspitze Natron mit ins Wasser geben. Die Erbsen mit 80 Gramm Butter, Salz und Pfeffer pürieren. Durch ein Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Vanilleschaum die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit der Milch aufkochen und anschließend schaumig schlagen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Kaisergranaten scharf anbraten. Den Kerbelzweig zupfen. Das Erbsenmousse und die Kaisergranaten auf Tellern anrichten. Die Brickteigblätter hinzugeben und mit dem Vanilleschaum dekorieren. Den Lachskaviar obenauf geben. Den Kerbel über das Ganze streuen.

Robert Kronester am 02. März 2010

Garnelen mit Kardamom-Schoko-Soße und Bruschetta

Für 2 Personen

400 g Garnelen	2 Scheiben Baguette	4 Fleischtomaten
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Ingwer	0, 5 Bund Basilikum	1 Bund Blattpetersilie
1 Msp Zimtpulver	1 Msp Kardamom, gemahlen	1 TL Sambal-Oelek
7 g Zartbitterschokolade	2 EL Crème-légere	2 EL Sojasoße
100 ml Gemüfefond	Palmöl	Chili-Öl
Olivenöl	Bunter Pfeffer	Pfeffer
Salz		

Den Ingwer schälen und reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit dem Sambal Oelek, dem Ingwer, der Sojasoße, einen Teelöffel Pflanzenöl und zwei Esslöffel Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen etwa zwanzig Minuten in der Marinade ruhen lassen. Eine Zitrone halbieren und eine Zitronenhälfte auspressen. Für die Soße Palmöl in einer Pfanne erhitzen, das Zimtpulver und den Kardamom kurz darin anrösten. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und die Crème légère sowie den Soßenbinder einrühren. Die Schokolade hacken und bei geringer Wärmezufuhr in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien und grob würfeln. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Das Basilikum abzupfen und ebenfalls klein hacken. Anschließend die ganzen Zutaten vermengen, mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in das Öl pressen. Die Baguettescheiben darin anrösten, herausnehmen und mit der Tomaten-Masse bestreichen. In einer weiteren Pfanne Palmöl erhitzen, die marinierten Garnelen etwa drei Minuten braten und anschließend mit Chili-Öl abschmecken. Die Garnelen zusammen mit der Kardamom-Schoko-Soße und den Bruschetta servieren.

Jana Rätz am 12. Januar 2010

Garnelen-Spieße, Knoblauch-Dattel-Marinade, Rucola-Salat

Für 2 Personen

10 Riesen-Garnelen	200 g Mozzarella	50 g Parmesan, am Stück
5 Datteln	6 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
2 Feigen	1 Zitrone	100 g Rucola
1 TL Honig	70 ml Weißwein	200 ml Olivenöl
1TL Sambal-Oelek	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund frische Minze	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf zwei Tellern verteilen. Die Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden und danach mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, sodass das Innere der Frucht zu sehen ist. Die Feigen in die Mitte des Salats dekorieren. Den Mozzarella klein schneiden und ebenfalls zum Salat geben. Ein paar Minzeblätter zupfen, klein hacken darüber verteilen. Von dem Parmesan hauchdünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Salat streuen. Für die Marinade 150 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Etwas Estragon, Koriander und Basilikum zupfen, klein hacken und die eine Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Das Ganze mit dem Samba Oelek in die Pfanne geben. Die Kräuter und der Knoblauch sollten noch keine Farbe annehmen. Die Garnelen vom Kopf, der Schale und dem Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Die Kirschtomaten halbieren und die Datteln schälen und entkernen. Danach abwechselnd je eine Garnele, eine Dattel und eine halbe Kirschtomate auf einen der Spieße schieben. Die Spieße in der warmen Marinade wälzen und dann ziehen lassen. Anschließend eine weitere Pfanne erhitzen und darin die Spieße von jeder Seite zwei Minuten garen. Danach mit der Marinade begießen, mit dem Weißwein ablöschen und zwei Minuten lang ziehen lassen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und über die Spieße streuen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit dem restlichen Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben und den Honig tröpfchenweise über dem Salat verteilen. Die Garnelenspießchen mit der Knoblauch-Dattel-Marinade und dem Rucolasalat auf Tellern anrichten und servieren.

Che Gerber am 14. Dezember 2010

Gebratene Calamaretti in Tomaten-Gemüse, Basmati-Reis

Für zwei Personen

400 g Calameretti	150 g Basmatireis	$\frac{1}{2}$ Kopfsalat
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	3 große Fleischtomaten	250 g Tomaten
1 Knolle Fenchel	1 Möhre	1 Bund Radieschen
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 Stiele Thymian
50 g Butter	4 EL Weinbrand	10 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	1 TL Senf	2 EL Tomatenmark
Zucker, Chili	Salz, Pfeffer	

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Calameretti von Fühlern und Kopf befreien, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Von dem Olivenöl vier Esslöffel zusammen mit 25 Gramm der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Calamerettiringe zugeben, salzen und pfeffern und fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend mit dem Weinbrand ablöschen und zur Seite stellen. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen. Den Fenchel putzen, den Strunk entfernen, waschen, trocken tupfen, und klein schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten in das kochende Wasser geben, herausnehmen, die Haut lösen und die Tomaten fein würfeln. Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Fenchel sowie die Möhren darin andünsten. Die Fleischtomaten zugeben und ebenfalls dünsten lassen. Das Gemüse anschließend zu den Calameretti geben und für 20 bis 25 Minuten schmoren lassen. Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zerpflücken. Die übrigen Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Die Radischen putzen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Salat zusammen mit den Tomaten, der Gurke und den Radischen in einer großen Schüssel vermengen. Den Dill, die Petersilie sowie den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, fein hacken und zu dem Salat geben. Den Weißweinessig mit dem restlichen Olivenöl, dem Senf sowie einer Prise Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Alles gut miteinander vermischen. Die Calameretti zusammen mit dem Reis und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Erika Plösser am 04. September 2013

Gebratene Jakobsmuscheln mit Estragon-Kartoffel-Ravioli

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	8 Stangen Spargel, grün	2 Zweige Estragon
175 g Hartweizendunst	60 g Butter	50 g Hartweizengrieß
30 g Crème-fraîche	20 g Wintertrüffel	200 ml Kalbsfond, hell
85 ml Olivenöl	40 ml Champagner	8 Eier
2 Kartoffeln, fest	1 Schalotte	1 Muskatnuss
1 TL Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in 40 Gramm Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffeln pellen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Schalotte und dem Weizenteig vermengen. Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Estragon zupfen, fein hacken und zusammen mit der Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken. Den Spargel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten sowie Salz würzen. Den Kalbsfond zusammen mit dem Champagner aufkochen, 20 g Butter einmontieren und mit Meersalz abschmecken. Die Wintertrüffel hobeln und dazugeben. Die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und in zwei Esslöffel Olivenöl glasig anbraten. Den Spargel mittig in die tiefen Teller legen, den Fond angießen und die Ravioli obern draufgeben. Auf die Ravioli die Jakobsmuscheln setzen und mit einem Teelöffel Meersalz bestreuen.

Jan-Philipp Cleusters am 03. November 2009

Gebratene Jakobsmuscheln, Limonen-Blätter-Soße

Für 2 Personen

8 Jakobsmuscheln	100 g Couscous	1 Bund Suppengrün
2 Limonen, unbehandelt	8 Physalis	10 Limonenblätter
8 Safran-Fäden	0,5 Zitronengrasstange	5 Korianderblätter
80 g Butter	100 ml Wermut	100 ml Fischfond
20 ml Weißwein	Wallnussöl	Cayennepfeffer
Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Das Fleisch von den Jakobsmuscheln aus der Muschel lösen, anschließend waschen und trocken tupfen. Den Bart und den Schließmuskel abtrennen, erneut waschen, trocken tupfen und kalt stellen. Eine Limone halbieren und auspressen. Die Zitronengrasstange klein schneiden und in einem Topf mit einem halben Liter Wasser und dem Limonensaft aufkochen. Ein Sieb in den Topf hängen und mit einem Küchentuch auskleiden, den Couscous mit 40 Gramm Butter und den Weißwein hineingeben. Anschließend mit dem überstehenden Tuch abdecken. Das Ganze mit dem Deckel verschließen und 15 Minuten garen. Von Zeit zu Zeit den Couscous lockern. Die Karotte und den Sellerie von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Den Porree waschen, abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Blattpetersilie zupfen und die Petersilienwurzel vom Strunk befreien, schälen und klein schneiden. Anschließend das Gemüse in einem Topf bissfest garen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Wallnussöl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin drei Minuten braten. Zum Ende der Bratzeit etwas Butter hinzufügen. Die übrige Limone halbieren und auspressen. In einem Topf drei Limonenblätter mit dem Wermut stark reduzieren. Anschließend den Fischfond hinzugeben und erneut reduzieren. Die Limonenblätter aus dem Topf nehmen und die Safran-Fäden hinzufügen. Das Ganze aufkochen lassen und mit der restlichen Butter binden. Abschließend mit etwas Limonensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Korianderblätter klein hacken. Den Couscous mit dem Gemüse vermengen und mit dem Koriander, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Physalis aus der Schale entfernen und in Spalten schneiden. Die restlichen Limonenblätter in Streifen schneiden. Die gebratenen Jakobsmuscheln mit der Limonenblätter-Soße und dem Couscous auf Tellern anrichten und mit den Physalis und den Limonenblättern garnieren.

Johannes Duckart am 05. Juli 2010

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	200 g Reismudeln	100 g Tofu (mittelhart)
250 g Tomaten	1 rote Peperoni	2 Limetten
2 Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
100 g Sojasprossen	3 Eier	50 g saures Tamarindenmark
20 g Erdnüsse	2 EL Sojasauce	2 EL Fischsauce
Pflanzenöl, Chilipulver	2 EL Palmzucker	Salz, Pfeffer

Die Tomaten klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten mit dem Knoblauch, dem Tamarindenmark und dem Palmzucker aufkochen. Die Reismudeln in kochendem Salzwasser zehn Minuten kochen lassen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Soja- Sauce und den Knoblauch verrühren und die Garnelen darin marinieren. Den Tofu in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Eier verquirlen und mit einem Löffel in einer weiteren Pfanne ein Netz aus der Eiermasse anbraten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Pflanzenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Anschließend die Reismudeln dazugeben. Die Tomaten, den Tofu, den Schnittlauch und die Sojasprossen dazugeben. Mit der Fisch- und Sojasauce auffüllen. Die Peperoni und den Koriander klein schneiden. Die Erdnüsse grob zerkleinern. Das Eiernetz auf einem Teller anrichten und das Pad Thai darauf anrichten. Mit dem Koriander, der Peperoni, den Erdnüssen, dem Chilipulver und der Limette garnieren.

Sawitree Liss am 19. August 2013

Gefüllter Crêpe mit Garnelen und buntem Salat

Für zwei Personen

400 g Garnelen	1 Aubergine	200 g Dosen-Tomaten
5 Cocktailtomaten	1 Salatgurke	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Romanasalat	3 Zweige glatte Petersilie
150 g Mehl	100 g Edamer	4 Eier
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Butter	125 ml Sahne
4 EL Milch	2 EL Mineralwasser	125 ml Branntweinessig
125 ml Gemüsefond	Margarine, Olivenöl	Sonnenblumenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf etwas Butter erhitzen und verflüssigen. Ein Ei gar kochen. Das Mehl, die Eier und zwei Esslöffel flüssige Butter mit etwas Salz, vier Esslöffeln Milch und etwas Mineralwasser vermischen und daraus einen Teig herstellen. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Teig mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig in der Pfanne verteilen und ausbacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe und eine Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne dünsten. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und in der Pfanne anbraten. Die Aubergine in Würfel schneiden und zusammen mit den gestückelten Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern. Zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Die Crêpes mit der Garnelenmischung füllen, in eine Auflaufform geben und mit der Sahne überziehen. Darüber Käse reiben und zum Überbacken in den Ofen geben. Den Kopfsalat waschen und einige Blätter abzupfen und anrichten. Die Salatgurke in kleine Stückchen schneiden. Zunächst eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, sowie ein Ei pellen. Für das Dressing einen Esslöffel mittelscharfen Senf, ein Ei und eine halbe Zwiebel gemeinsam mit dem Fond und dem Branntweinessig mit dem Pürierstab klein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und langsam das Sonnenblumenöl zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Dressing über den Salat geben und mit den Cocktailtomaten und den Gurkenstücken mischen. Die Crêpes mit dem bunten Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Marie-Jeanne Widera am 17. Dezember 2012

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchel-Gemüse

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	400 g Fenchel, mit Grün	100 g Staudensellerie
80 g Butter	150 ml Weißwein, trocken	6 Orangen, unbehandelt
3 Safran-Fäden	2 Schalotten	2 Tomaten
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer, weiß

Die Orangen halbieren und auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Butter dazu geben und mit dem Pürierstab aufmixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Fenchel und Selleriestreifen und die Schalottenringe in etwas Olivenöl andünsten und mit dem Zitronensaft ablöschen. Nun den Weißwein und die Safran-Fäden dazugeben und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Das Fenchelgrün fein hacken und mit den Tomaten unter das Fenchel-Sellerie-Gemüse heben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit den Rosmarin- und den Thymianzweigen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf dem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln dekorativ darauf platzieren, mit der Orangenbutter beträufeln und mit den gegrillten Kräutern garnieren.

Markus Bastin am 22. September 2009

Gegrillte Riesen-Garnelen mit Brokkoli

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g festk. Kartoffeln	1 Brokkoli
1 Knoblauchknolle	1 Zwiebel	2 Zitronen
1 Bund glatte Petersilie	50 g Semmelbrösel	70 g Butter
75 ml Portwein	100 ml Rapsöl	100 ml Olivenöl
Erdnussöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Anschließend aufschneiden und in Semmelbröseln wenden. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Petersilie zupfen. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls grob hacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Pflanzen- und Olivenöl zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest garen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesen-Garnelen anbraten. Mit etwas Salsa verde bestreichen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Kartoffeln abgießen, salzen und in der Salda verde wenden. Dieses mit den Riesen-Garnelen und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Jobst am 18. März 2013

Geschmorte Calamari mit Tagliatelle und Rucola-Salat

Für 2 Personen

4 Tintenfische (1 kg)	200 g helle Tagliatelle	100 g Rucola
2 TL Palmzucker, braun	6 Rispentomaten	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Pizzatomaten	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
100 ml Weinbrand	500 ml trockener Weißwein	400 ml Fischfond
1 EL flüssiger Honig	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Die Tintenfische waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig dünsten und anschließend mit dem Palmzucker karamellisieren. Die Tintenfischstücke hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die austretende Flüssigkeit eingekocht ist, mit dem Weinbrand ablöschen und dann mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen und einkochen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken, mit den Pizzatomaten unter den Tintenfisch heben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und die Stiele entfernen. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Aus drei Esslöffeln Olivenöl, dem Zitronensaft und dem Honig ein Dressing herstellen und über die Tomaten und den Rucola träufeln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Tagliatelle mit dem geschmorten Tintenfisch auf Tellern anrichten, mit dem Rucola-Tomatensalat servieren und das Ganze mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Christa Asbach am 24. November 2010

Getrüffelte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	200 g Kartoffeln, mehlig	40 g schwarzer Trüffel
4 Schalotten	2 unbehandelte Zitronen	1 Knolle Sellerie
1 Zweig Thymian	20 g Pankomehl	1 Bund Kerbel
80 g Schweinenetz, gewässert	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
100 g Crème-fraîche	50 ml Weißwein, trocken	150 ml Geflügelfond
50 ml roter Portwein	50 ml Madeira	30 ml Olivenöl
1 Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, jeweils in fünf Scheiben schneiden, mit etwas von dem Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Anschließend die Muscheln mit dem Schweinenetz umwickeln. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl und einen Esslöffel Butter erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit den Knoblauchzehen und dem Thymian anbraten. Anschließend das Pankomehl und etwas Salz hinzugeben und mit anbraten. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und den Sellerie und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Danach 150 Milliliter Geflügelfond aufgießen und garen lassen. Abschließend unter Zugabe von der Crème-fraîche pürieren. Etwas Zitronenschale abreiben und das Püree mit etwas Zitronenschale und dem restlichen Geflügelfond abschmecken. In einer Pfanne den restlichen Trüffel, die übrige Butter, den Portwein und den Madeira erhitzen und eine leichte Jus kochen. Die Kerbelblätter abzupfen. Die gefüllten Jakobsmuscheln mit dem Selleriepüree und dem Jus auf Tellern anrichten und mit den Kerbelspitzen garnieren.

Manuel Laschkowski am 28. September 2010

Getrüffelte Tagliatelle mit grünem Spargel und Garnelen

Für 2 Personen

4 Garnelen, roh	1 Trüffel, schwarz	150 g Tagliatelle
150 g Spargel, grün	100 g Butter	70 g Parmesan
100 ml Sahne	1 Schote Chili	1 Zehe Knoblauch
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz, grob

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Den Spargel im unteren Drittel schälen, kurz in heißes Salzwasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken. Für die Soße 50 Gramm Butter schmelzen, die Sahne dazugeben und den Parmesan darüber reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischote halbieren und von den Kernen entfernen. Die Knoblauchzehe halbieren. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Den Knoblauch und die Chili dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel in der restlichen Butter kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Soße mischen, den Spargel und die Garnelen darüber platzieren und etwas von dem Trüffel darüber hobeln.

Florian Flickinger am 22. September 2009

Gnocchi mit Salbei-Butter, Garnelen und Ofen-Tomate

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g mehligk. Kartoffeln	2 Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen	1 Ei	50 g geriebener Parmesan
20 g Semmelbrösel	3 EL Basilikum	1 Zweig Rosmarin
12 Blätter Salbei	25 g Kartoffelstärke	25 g Hartweizengrieß
120 g Butter	3 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Danach die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Salzwasser garen. Nun für die Gnocchi einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Strauchtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Parmesan reiben. Die Hälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen. Nun den Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Danach eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein schneiden. Im Anschluss die Hälfte des Knoblauchs, das Basilikum, 20 Gramm des Parmesans, die Semmelbrösel und zwei Esslöffel des Olivenöls miteinander vermengen. Nun die Tomaten salzen und pfeffern und mit der Bröselmasse bedecken. Anschließend die Tomaten für circa 25 Minuten im Backofen backen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Danach die Kartoffelstücke durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun die Kartoffelstärke und den Hartweizengrieß dazugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend den restlichen Parmesan, das Eigelb und die entstandene Nussbutter unterheben und die Masse vorsichtig zu einem Teig kneten. Den Teig zu Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen andrücken und in dem Salzwasser kochen. Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können aus dem Salzwasser genommen werden. Anschließend das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben. Danach die restliche Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Rosmarinzweig zu dem Olivenöl geben. Nun die Garnelen waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und von Kopf, Schale und Darm befreien. Danach die Garnelen in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Im Anschluss die Salbeiblätter fein hacken. Danach die restliche Butter gemeinsam mit den Salbeiblättern in eine Pfanne geben und erhitzen. Nun die Gnocchi dazugeben und in der Salbeibutter schwenken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi mit der Salbeibutter, den Garnelen und der Ofentomate auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Thiede am 21. Januar 2013

Gratinierte Miesmuscheln mit gebratenem Radicchio

Für zwei Personen

1 kg Miesmuscheln	2 längliche Radicchio	$\frac{1}{2}$ Toskanabrot
3 Knoblauchzehen	1 Peperoncino	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Parmesan	80 g Semmelbrösel	100 ml Weißwein
100 ml Olivenöl	1 TL Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Petersilie und die Peperoncino ebenfalls klein schneiden. Die Miesmuscheln mit dem Knoblauch, der Hälfte der klein gehackten Petersilie, der Peperoncino und Weißwein bei hoher Hitze in einem großen Topf aufgehen lassen. Anschließend die Muscheln abgießen und den Sud auffangen. Flüssigkeit sieben und zur Seite stellen. Zwei weitere Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. In einer Schüssel die Semmelbrösel, den frisch geriebenen Parmesan, die übrige Petersilie und etwas 50 Milliliter Olivenöl vermengen. Den Sud der Muscheln dazugeben, bis die Masse cremig wird. Die leere Schale der Muscheln entfernen. Die Schale, die sich um das Muschelfleisch befindet, mit der würzigen Masse füllen. Die Muscheln auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen. Das Toskanabrot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch einreiben. In der Pfanne kurz rösten. Den Radicchio waschen und trocken tupfen. Den Salat der Länge nach halbieren und mit Olivenöl beträufeln. Den Radicchio in der Pfanne etwa zehn Minuten grillen und dabei häufig wenden. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Die Muscheln mit dem Radicchio und dem geröstetem Brot auf einem Teller anrichten.

Marco Boldrer am 15. August 2013

Im Glas gegarte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Thymian

Für 2 Personen

8 Jakobsmuscheln, frisch	8 Stangen Spargel, grün	2 Stangen Lauchzwiebeln
13 Zweige Zitronenthymian	1 Zitrone	2 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	250 g Schlagsahne	20 ml Wermut
200 ml Riesling, trocken	1 Msp Koriander, gemahlen	1 TL Madras-Currypulver
1 TL Meersalz	1 TL Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Die Wassermenge muss so bemessen sein, dass das Einmachglas vier bis fünf Zentimeter hoch im Wasser steht. Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die Lauchzwiebeln, abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit dem Meersalz zerdrücken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen, die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und acht Thymianzweige dazu geben und kurz durchschwenken. Die Muscheln zugeben und knapp eine Minute auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Pfeffer, dem Koriander und den Pfefferkörnern würzen und mit dem Wermut ablöschen. Das Einmachglas mit heißem Wasser ausspülen und den Pfanneninhalt in das Glas füllen. Das Glas verschließen, in das Wasserbad stellen und etwa 20 Minuten garen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien. In einen Bräter mit Dämpfeinsatz 500 Milliliter Wasser, den Riesling und die vier Thymianzweige geben, kurz aufkochen lassen. Den Spargel auf das Dämpfgitter legen und bissfest dämpfen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit der Jakobsmuscheln die restliche Butter in der beiseite gestellten Pfanne mit der Sahne und dem Currypulver cremig einkochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Dann die Flüssigkeit aus dem Glas löffelweise in die Soße rühren, dabei immer wieder mit einem Spritzer Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. Je vier Spargelstangen fächerförmig auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Muscheln dazugeben und mit der Soße und einem Zweig Thymian garnieren.

Burkhardt Thiemann am 12. Oktober 2009

In Bier gedämpfter Hummer-Schwanz mit Spinat-Feta-Sauté

Für zwei Personen

1 mittelgroßer Hummerschwanz	50 g Feta	50 g Camembert
100 g frischer Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone
25 g Pinienkerne	2 EL Butter	350 ml dunkles Ale
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit dem Ale erhitzen. Den Hummerschwanz waschen und trocken tupfen. Wenn das Ale zu kochen beginnt, die Hitze etwas zurücknehmen, den Dampfeinsatz in den Topf stellen und den Hummerschwanz für acht Minuten darin dämpfen. Anschließend den Hummerschwanz und den Dampfeinsatz entfernen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend mit in das Ale geben und einreduzieren lassen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Pinienkerne darin anrösten. Den Spinat waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend den Spinat mit in die Pfanne geben und zwei bis drei Minuten andünsten. Dann von der Hitze nehmen, den Feta dazugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und zwei Teelöffeln Zitronensaft würzen. Zuletzt die Spinat-Feta-Mischung in eine kleine Form geben, den Camembert darüber geben und im Ofen überbacken. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Hummerschwanz von beiden Seiten drei bis fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend die Pfanne von der Hitze nehmen und mit einem Deckel zudecken. Den in Bier gedämpften Hummerschwanz mit dem Spinat-Feta-Sauté auf Tellern anrichten, mit dem einreduzierten Ale beträufeln und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 19. Dezember 2013

Jakobsmuschel mit zweierlei Blumenkohl

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	1 Blumenkohl	60 g Baby-Leaf Pflücksalat
1 unbehandelte Zitrone	100 g kleine Kapern	3 EL Butterschmalz
250 ml Schlagsahne	4 EL Butter	1 EL Räuchermehl
3 EL saurer Traubensaft	Zucker	1 Msp. Safran
Rapsöl	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Röschen vom Blumenkohl zupfen, den Zitronensaft ins Salzwasser geben und die Röschen darin etwa zehn Minuten kochen. Anschließend kalt abschrecken. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und darin den Safran auflösen. Die Hälfte der Röschen nebeneinanderlegen und nochmals salzen. Die anderen Röschen im Mixer pürieren, die Sahne aufgießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Räuchermehl im Wok erhitzen, das Gitter einsetzen und das Püree auf einem Teller darin räuchern. Den Salat waschen und trocken schleudern. Aus dem Verjus, etwas Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Pflücksalat damit marinieren. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kapern frittieren. Die Muscheln waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten im Butterschmalz etwa zwei Minuten braten. Die Jakobsmuscheln mit dem geräucherten Püree und den Blumenkohlröschen auf Tellern anrichten, mit dem Salat und den frittierten Kapern garnieren.

Gerd Nibbrig am 04. Oktober 2010

Jakobsmuschel-Saltimbocca und Rote-Bete-Risotto

Für 2 Personen

2 Jakobsmuscheln, ausgelöst	150 g Risottoreis	4 Scheiben Serranoschinken
1 große vorgek. Rote Bete	2 Stangen Zitronengras	2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone	100 g Parmesan
150 ml trockener Weißwein	750 ml Rinderfond	2 TL Butterschmalz
1/2 Bund krause Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Rote Bete fein raspeln. Den Fond in einem separaten Topf erhitzen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die drei Komponenten anbraten. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren glasig dünsten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und alles unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Danach den Fond angießen, salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Dann alles zugedeckt bei schwacher Hitze garen lassen. Den Fond nach und nach zugießen, bis der Reis eine schlotzige Konsistenz annimmt. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit je zwei Scheiben Serranoschinken umwickeln. Anschließend auf je eine Zitronengrasslange stecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Jakobsmuschel-Spieße etwa zwei Minuten anbraten. Abschließend mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln. Den Parmesan reiben und abschließend unter das Risotto mengen. Einige Zweige von der Petersilie zupfen. Das Risotto mit dem Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Patrick Häfner am 20. Februar 2012

Jakobsmuscheln auf einem Lauchbett mit Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Sch. Serrano-Schinken	1 Rolle Blätterteig
5 Pastinaken	1 Lauch	60 g braune Champignons
1 Zwiebel	1 Ei	50 g Butter
250 ml Sahne	200 ml Milch	100 ml Weißwein
Olivenöl, Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butter und Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 30 Sekunden anbraten. Die Muscheln herausnehmen. Den Lauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden, den Serrano-Schinken fein hacken. Beides zusammen in der Pfanne andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Auflaufform geben, die Jakobsmuscheln darauflegen, die Sahne darüber gießen und mit Blätterteig bedecken. Das Ei aufschlagen und trennen. Mit dem Eigelb den Blätterteigdeckel einpinseln. Die Form in den Ofen schieben und 12 Minuten backen. Für das Pastinaken-Püree die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Pastinaken schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Milch ablöschen und bei wenig Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Die Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Jakobsmuscheln aus dem Ofen nehmen und auf dem Lauchbett mit dem Pastinaken-Püree und etwas Blätterteig anrichten und servieren.

Alexandre Lazar am 01. Juli 2013

Jakobsmuscheln auf Erbsen-Spiegel mit Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

350 g Jakobsmuschelfleisch	4 fest Kartoffeln	50 g Speckscheiben
50 g Prosciutto	300 g Tiefkühlerbsen	1 Bund Minze
1 Knoblauchzehe	250 ml Schlagsahne	150 ml Gemüsefond
Olivenöl, Butter (eiskalt)	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Erbsenpüree die Sahne aufkochen und die tiefgekühlten Erbsen zugeben. Zusammen kurz aufkochen lassen. Die Minze waschen, trocken schütteln und in die Erbsen-Sahne-Mischung geben. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und eiskalter Butter abschmecken und verfeinern. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Das Prosciutto bei 180 Grad im Backofen zehn Minuten backen. Aus dem gebackenen Prosciutto feine Brösel herstellen. In einer Grillpfanne die Jakobsmuscheln mit den Speckscheiben braten. Anschließend die Speckscheiben entfernen. Die Erbsencreme und die Kartoffeln auf einem Teller dekorativ verteilen. Die Jakobsmuscheln daraufsetzen und mit den Prosciuttobröseln anrichten.

Skander Bahi am 15. April 2013

Jakobsmuscheln im Champignon-Bett mit mediterranem Rösti

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	8 Crevetten, ausgenommen	200 g Kartoffeln, fest
3 Riesenchampignons, weiß	1 Zucchini, mittelgroß	30 g Pinienkerne
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin
2 Bund Basilikum	1 Bund Oregano	2 TL Honig, flüssig
2 EL Dijon-Senf, mittelscharf	2 EL Butter, gesalzen	3 EL Schmand
1 EL Milch	6 EL Olivenöl	4 EL Balsamico-Essig, alt
4 TL Traubenmost-Honig-Essig	5 cl Sherry	1 Muskatnuss
1 Prise Chilipulver	Meersalz	Pfeffer, bunt

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Ein wenig Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini und die Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Anschließend in ein Geschirrtuch legen, die Flüssigkeit herausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse zwei Küchlein formen und diese bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten von jeder Seite backen. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Basilikum, Petersilie und Oregano zupfen und klein hacken. Den Schmand mit der Milch und den Kräutern mischen und abschmecken. Die restliche Blatt-petersilie zupfen und klein hacken. Für die Vinaigrette Balsamico-Essig, Traubenmost-Honig-Essig, drei Esslöffel Olivenöl, den Honig, zwei Esslöffel Petersilie, den Dijon-Senf und den Sherry gut miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne leicht darin rösten. Die Jakobsmuscheln und die Crevetten waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen, Lamellen und Stiel entfernen, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern ausbreiten. Die angerichteten Champignons mit der Vinaigrette beträufeln. Eine Knoblauchzehe abziehen. Die gesalzene Butter in einer Pfanne zerlassen, das übrige Olivenöl, die ganze Knoblauchzehe und den Rosmarin hinzugeben. Die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. In letzter Minute die Crevetten hinzugeben und kurz mit anbraten. Die Jakobsmuscheln in der Mitte der Champignonringe anrichten, mit der restlichen Butter aus der Pfanne beträufeln und mit den Pinienkernen garnieren. Die mediterranen Rösti mit dem Kräuterschmand und Basilikum garnieren.

Petra Strobel am 08. Dezember 2009

Jakobsmuscheln mit Chili-Marinade und Mango-Salat

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	250 g Kirschtomaten	1 Mango
1 Limette	2 Zweige Kerbel	1 TL Ahornsirup
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, von den Kernen befreien und fein hacken. Die Jakobsmuscheln mit dem Knoblauch, etwas Olivenöl und der Chili in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Ganze miteinander vermengen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Kerbel zupfen und fein hacken. Den Limettensaft mit etwas Olivenöl, dem Ahornsirup, Kerbel und Salz und Pfeffer vermischen. Die Vinaigrette gut mit dem Salat vermengen. Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl bestreichen und erhitzen. Die Muscheln von beiden Seiten anbraten. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Jakobsmuscheln obenauf legen und servieren.

Katharina Kern am 21. September 2010

Jakobsmuscheln mit Mango auf Curry-Schaum

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Orange, unbehandelt	0,25 Mango
1 cm Ingwer	1 Zehe Knoblauch	0,25 TL Chiliflocken, mild
0,5 EL Currypulver, mild	20 g Butter, kalt	1 EL braune Butter
75 ml Olivenöl	75 ml Gemüsesfond	30 ml Sahne
Chilisalز	Vanillesalz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Teller darin warm halten. Den Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch abziehen und hacken. Den Fond mit der Sahne, dem Currypulver, dem Ingwer und dem Knoblauch in einem Topf erhitzen. Zehn Gramm der kalte Butter dazugeben und aufschäumen. Den Curryschaum mit Chilisalز würzen. Das Fruchtfleisch der Mango vom Stein lösen und schälen. Die Mango in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mangowürfel darin leicht erwärmen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Anschließend wenden und auf der anderen Seiten eine halbe Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln in der Resthitze noch eine Minute ziehen lassen. Die braune Butter dazugeben und in der Pfanne zerlassen. Die Butter mit Vanillesalz und Chiliflocken würzen und die Muscheln darin wenden. Den Curryschaum nochmals aufschäumen. Etwas Schale von der Orange reiben. Die Mangowürfeln auf einem Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln darauf anrichten. Anschließend mit der Gewürzbutter, dem Schaum und dem Orangenabrieb garnieren.

Bartosz Dziubaczyk am 12. Oktober 2010

Jakobsmuscheln mit Mango und Curry-Schaum

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 reife Mango
1 Orange	1 Knolle Ingwer	10 g kalte Butter
30 g Sahne	70 ml Gemüsefond	3 EL braune Butter
Currypulver, Chilisalز	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Ingwer schälen und fein hacken. Den Gemüsefond erhitzen und die Sahne, einen halben Teelöffel Currypulver, Ingwer und Knoblauch pürieren. Die kalte Butter ebenfalls dazugeben und mit Chilisalز abschmecken. Die Mango schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Butter darin schwenken. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen. Etwas Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten anbraten. Etwas braune Butter dazugeben und mit etwas Orangenabrieb würzen. Die Mangowürfel auf einen Teller geben und die Jakobsmuscheln obenauf setzen. Den Curryschaum nochmals aufschäumen, um die Muscheln träufeln und servieren.

Bettina Gaumitz am 26. Oktober 2012

Jakobsmuscheln mit Paprika-Soße

Für 2 Personen

300 g Jakobsmuscheln	1 Paprika, rot	2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili	1 Bund Koriander	1 Baguette
1 EL Crème double	1 EL Rapsöl	1 Limette, unbehandelt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika im Ganzen 20 Minuten im Backofen garen lassen. Für die Soße den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in einem halben Esslöffel Rapsöls anbraten. Die Paprikaschote aus dem Ofen nehmen, häuten, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und anschließend zum Knoblauch geben und weitere fünf Minuten mitdünsten. Das Gemüse anschließend pürieren. Ein halbes Bund Koriander fein hacken und zur Soße hinzufügen. Die Limette halbieren, den Saft aus einer Hälfte auspressen, zur Soße geben, die Crème double unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aufkochen lassen und bei schwacher Hitze warm stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem restlichen Öl bei mittlerer Hitze fünf Minuten garen und salzen. Die Soße mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und mit je einer Hälfte Baguette servieren.

Hartmut Götz am 29. September 2009

Jakobsmuscheln mit Serrano-Schinken

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln, mit Schale	8 Scheiben Serranoschinken	2 Feigen
1 Frühlingszwiebel	50 g Cherrytomaten	4 Stangen Grüner Spargel
1 Bund Ruccola	1 Limette, unbehandelt	50 g Pinienkerne
20 g Butter	30 g Dijon-Senf, mittelscharf	2 EL Butterschmalz
2 EL Akazienhonig	50 ml Balsamico-Crème, weiß	Zucker
Puderzucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Jakobsmuscheln mit einem Messer vorsichtig aufklappen und die Muschel herauslösen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Ruccola waschen, trocken schleudern und von den Stielen entfernen. Die Feigen aufschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Anschließend mit dem Honig, dem Senf und der Balsamico-Crème mischen und zu dem Ruccola geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Cherrytomaten in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Leicht mit dem Puderzucker bestäuben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Anschließend in einer Pfanne mit der Butter glasig anbraten. Den Spargel waschen, trocken tupfen, die Enden kürzen und den Spargel halbieren. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und den Spargel anbraten. Die Jakobsmuscheln in den Serranoschinken einrollen, salzen und pfeffern und mit den Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen und die Jakobsmuscheln anbraten. Den Salat auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Die Cherrytomaten und die Zwiebeln hinzugeben. Die Jakobsmuscheln und den Spargel auf dem Salat anrichten.

Jürgen Hormann am 09. Februar 2010

Kürbis-Curry mit Garnelen

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	300 g Hokkaidokürbis	2 kleine Hokkaidokürbisse
200 g Basmatireis	2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Knolle Ingwer	4 Nelken	2 Schoten Chilischoten
5 Kapseln Kardamom	1 Muskatnuss	1 Bund Koriander
4 Kaffirlimettenblätter	400 ml Kokosmilch, gesüßt	200 g Butterschmalz
20 g Kreuzkümmelsamen	5 g Safranpulver	2 g Safranfäden
20 g Korianderkörner	20 g Kurkumapulver	20 g Zimtpulver
Erdnussöl, Salz, Pfeffer		

Die Ingwerknolle schälen und ein Stück abschneiden. Den Basmatireis in Salzwasser mit dem Stück Ingwer und dem Safranpulver bissfest garen. Die Garnelen am Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kreuzkümmelsamen zusammen mit den Korianderkörnern, den Kardamomkapseln, dem Kurkumapulver, dem Zimtpulver, den Nelken und etwas Muskatnussabrieb im Mörser vermengen und zu einer Gewürzmischung verarbeiten. Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Hokkaidokürbis vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Den restlichen Ingwer in Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln im Wok kurz anschmoren und anschließend die Kürbisstücke, den Ingwer und die Gewürzmischung dazugeben. 150 Milliliter Wasser dazugießen und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Abschließend die Kaffirlimettenblätter in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Kokosmilch und den Garnelen einrühren und für weitere zwei Minuten köcheln lassen. Den Basmatireis mit dem Butterschmalz vermengen. Das Kürbiscurry mit dem Basmatireis auf Tellern anrichten und mit den kleinen Hokkaidokürbissen und den Safranfäden garnieren.

Jörn Töpfer am 05. August 2013

Kaffir-Limetten-Püree, Ingwer-Blutwurst, Garnelen-Spieß

Für 2 Personen

1 Scheibe Blutwurst	6 Riesen-Garnelen, mit Kopf	3 Kartoffeln, mehlig
1 Knoblauchzehe	3 Stangen Zitronengras	1 Kaffirlimettenblatt
1 EL Weizenmehl	1 EL Sauerrahmbutter	100 ml Schlagsahne
75 ml Kalbsfond	20 ml trockener Rotwein	10 ml dunkler Balsamico-Essig
50 g Ingwer	1 EL Zitronengras, getrocknet	1 Prise Chiliflocken
1 TL Sesamkörner	1 TL Korianderkörner	1 EL Olivenöl
Salz		

Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beide in feine Würfel schneiden. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit Salzwasser zusammen mit einer Stange Zitronengras, dem Limettenblatt und einer Hand voll Ingwerwürfel etwa zwanzig Minuten lang gar kochen. Die Blutwurst grob zerteilen, mit etwas Mehl bestäuben, in einer Pfanne anbraten und anschließend mit ein paar Ingwerwürfeln abschmecken. Die Koriander- und Sesamkörner zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne rösten und anschließend klein mörsern. Das Zitronengras aus der Mühle und die Chiliflocken zugeben. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse anschließend in einem Topf mit der Butter und der Sahne zu einem cremigen Püree aufschlagen und mit der gemörserten Mischung würzen. Den Kalbsfond in einem Topf zusammen mit dem Rotwein und dem Balsamico stark einkochen. Die äußeren Blätter von den übrigen Zitronengrasstangen abziehen, den Strunk entfernen und den oberen Rand der Stangen zu einer scharfen Spitze schneiden. Je drei Garnelen auf einen Spieß schieben, mit dem Olivenöl in einer Pfanne anrösten und mit Salz und der gemörserten Mischung würzen. Das Püree mit den Blutwurststücken auf Tellern anrichten, mit der Reduktion beträufeln und zusammen mit den Garnelenspießen servieren.

Maria Ludwig am 26. Oktober 2010

Karamellierte Garnelen im Gemüse-Bett mit Bandnudeln

Für zwei Personen

150 g Riesen-Garnelen	200 g helle Bandnudeln	1 Schalotte
1 Zweig Thymian	100 g Strauchtomaten	100 g Karotten
100 g Zuckerschoten	100 ml Gemüsefond	2 EL Balsamico
50 ml Marsala	25 ml Schlagsahne	1 EL Honig
1 TL Butter	1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke
1 EL Pflanzenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	Chili

Die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Die Karotten schälen und in Streifen schneiden. Die Tomaten vom Strunk lösen und vierteln. Die Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Vanilleschote halbieren, eine Hälfte längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalottenringe glasig dünsten. Anschließend die Zuckerschoten, die Tomaten und die Karotten dazugeben und alles etwa fünf Minuten bissfest garen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und den Thymian, den Balsamico, den Marsala und das Vanillemark dazugeben und kurz aufkochen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und danach mit ins Gemüse geben. Anschließend die Sahne unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von Kopf und Schale befreien, waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Butter und Honig karamellisieren. Abschließend Chili und das Gemüse dazugeben. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Bandnudeln mit den karamellisierten Garnelen und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Dieckert am 10. April 2012

Kartoffel-Frühlingsrolle, Garnelen und Grapefruit-Salat

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen, mit Kopf	350 g mehligk. Kartoffeln	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 rote Zwiebel	1 Orange, unbehandelt	1 rosa Grapefruit
1 Lauchzwiebel	0,5 Bund Koriander	1 Ei
200 g Crème-fraîche	60 ml Teriyaki-Soße	1 EL Honig
2 EL Balsamico-Essig	1 EL dunkles Sesamöl	4 EL Olivenöl
Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schwanz und Schale befreien und entdarmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin glasig braten. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebel von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Lauchzwiebel und den Koriander zu der Kartoffelmasse geben und alles miteinander vermengen. Die Garnelen unter die Kartoffelmasse heben und das Sesamöl dazu geben. Die Kartoffel-Garnelen-Masse auf den Frühlingsrollenteig geben und einrollen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Enden der Frühlingsrollen mit dem Eigelb bestreichen und festdrücken. Das Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen und die Frühlingsrollen darin frittieren. Die Orange schälen und filetieren. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Honig, das restliche Olivenöl und den Balsamico miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangenfilets, die Grapefruitfilets und die Zwiebelringe mit dem Honig-Olivenöl-Dressing vermengen. Die Crème-fraîche in einem Topf stark erhitzen und die Teriyaki-Soße einrühren. Die Kartoffel-Frühlingsrolle mit Garnelen, dem Grapefruit-Zwiebel-Salat und dem Teriyaki-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 19. Oktober 2010

Kleine Tintenfische in Tomaten-Borlotti-Sugo

Für 2 Personen

6 Babytintenfische, a 50 g	5 Miesmuscheln	2 Kartoffeln, mehlig
1 Baguette	3 Tomaten, reif	1 Zwiebel, rot
2 Knollen Knoblauch, violett	2 Karotten	2 Stangen Bleichsellerie
500 g Borlottibohnen	250 g Tomaten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	1 EL Tomatenmark	100 ml Wermut
0,5 L Weißwein, trocken	3 Gewürznelken	1 Peperoncino, rot
1 Lorbeerblatt, frisch	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano	1 Bund Petersilie, glatt	1 EL Kapern, in Essig
10 Oliven, Taggiasca in Salmoia	500 ml Olivenöl	2 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner, schwarz	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tintenfische waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Karotten und den Sellerie schälen, die Hälfte der Petersilienblätter abzupfen, drei Petersilienstengel zusammen mit den Karotten und den Sellerie klein schneiden und dazugeben. Anschließend die Tintenfische dazugeben und anschmoren. Nun das Tomatenmark und die Dosen-Tomaten hinzufügen, alles gut durchrühren, mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, in einem Topf mit Wasser blanchieren, häuten, anschließend entkernen, klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Hälfte der Borlottibohnen hinzugeben. Die Blätter von dem Thymian und dem Rosmarin abzupfen und klein hacken. Die Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden. Das Lorbeerblatt, den Pfeffer, die Nelken, die Peperoncino, den Thymian, den Rosmarin und die Miesmuscheln in die Pfanne geben, alles gut vermengen, zehn Minuten köcheln lassen und abschließend die restlichen Bohnen, die Oliven und die Kapern hinzufügen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in die Pfanne mit den Tintenfisch geben. Die restliche Petersilie klein hacken. Die Schale der Zitrone und der Orange abreiben und mit der Petersilie in die Pfanne geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Drei Miesmuscheln öffnen und mit den restlichen geschlossenen Miesmuscheln in die Pfanne legen. Den restlichen Knoblauch abziehen. Die Oreganoblätter abzupfen. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Oregano rösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit dem Knoblauch abreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Tintenfische mit der Soße auf Tellern anrichten und mit dem gerösteten Brot und den Miesmuscheln garnieren.

Constanze Steffenhagen am 08. Oktober 2009

Kreolisches Wok-Gericht

Für 2 Personen

12 Garnelen	250 g Jasminreis	1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb	200 g Aubergine	100 g Staudensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln	175 g Ananas-Fleisch	300 g Tomaten
2 Zehen Knoblauch	4 EL Sojasoße	400 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

200 Milliliter Gemüsefond mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen und den Jasminreis darin gar kochen. Die Garnelen von der Schale und dem Kopf befreien, längs einschneiden und den Darm entfernen. Das Paprikapulver mit einem Esslöffel Olivenöl vermischen und kalt stellen. Die gelbe und die rote Paprikaschote halbieren und vom Strunk und den Scheidewänden befreien. Anschließend die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Aubergine von Strunk befreien, halbieren und in Spalten schneiden. Den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Die Tomaten vierteln und entkernen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Grün befreien und in Ringe schneiden. Einen Wok erhitzen und die Garnelen in Olivenöl darin anbraten. Anschließend die Garnelen entnehmen und einen Esslöffel Olivenöl in den Wok geben. Die Auberginen darin anbraten. Die Aubergine wieder entnehmen und das restliche Olivenöl in den Wok geben. Die Paprikastreifen, den Sellerie, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch in den Wok geben. Alles unter Rühren drei Minuten anbraten. Die Ananas in Stücke schneiden und mit der Sojasoße und den Auberginen in den Wok geben. Mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen. Anschließend die Garnelen und die Tomaten mit in den Wok geben. Die Öl-Paprika Mischung ebenfalls dazugeben. Die Garnelen-Gemüse-Pfanne auf einem Teller anrichten und den Jasminreis dazugeben und servieren.

Christoph Stöhr am 01. November 2010

Linguine in Salbei-Butter mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen	200 g Linguine	150 g Kirschtomaten
1 Zwiebel	1 Bund Frühlingszwiebeln	5 Knoblauchzehen
1 Peperoni	50 g Parmesan	150 g Butter
1 Bund Salbei	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	150 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Linguine in Salzwasser gar kochen, abgießen und das Nudelwasser auffangen. 150 Milliliter davon mit dem Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Tomaten putzen und halbieren. Die Salbeiblätter, die Rosmarinnadeln, die Thymianblätter und die Petersilienblätter abzupfen und jeweils fein hacken. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und den Enden befreien und in Ringe schneiden. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, entdarmen und in etwas Olivenöl, dem Knoblauch, dem Thymian, dem Rosmarin und der Hälfte der Zwiebeln vermengen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin von allen Seiten anbraten, schließlich mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend einen Esslöffel Butter unterrühren. Die restliche Butter in einem Wok zerlassen und den Salbei, den restlichen Knoblauch und die restlichen Zwiebeln hinein geben, etwa eine Minute andünsten, anschließend die Frühlingszwiebeln und die Tomaten dazu geben und alles erhitzen. Anschließend die Linguine hinein geben und mit der Nudelwasser-Gemüsefond- Mischung aufgießen. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Streifen schneiden. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Peperoni abschmecken und etwas reduzieren. Den Parmesankäse reiben. Die Linguine mit den Riesen-Garnelen, der Salbeibutter-Soße und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber streuen und servieren.

Alexander Lenhard am 19. Juli 2010

Linguine in Tomaten-Soße mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen, mit Kopf	200 g Linguine	1 EL Pinienkerne
50 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Strauchtomaten	5 Kirschtomaten	2 Bund Basilikum
1 EL Tomatenmark	2 EL Sahne	50 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	Olivenöl	Zucker
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Wasser in einem Topf mit einem Esslöffel Salz zum Kochen bringen und die Linguine darin gar kochen. Die Tomaten in heißes Wasser legen, kurz kalt abspülen und häuten. Anschließend die Tomaten entkernen und in Stücke schneiden. Eine halbe Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin andünsten. Wenn diese goldbraun sind, die Tomaten hinzugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Ein Bund Basilikum hacken. Die Soße mit der Sahne, dem Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas gehacktem Basilikum abschmecken. Die fertig gegartene Linguine mit der Soße vermengen. Das restliche Basilikum, die Pinienkerne, das Olivenöl, Salz, Pfeffer zu einem Pesto pürieren. Den Parmesan reiben und unter das Pesto rühren. Die Garnelen von der Schale befreien. Längs aufschneiden und den Darm entfernen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen von beiden Seiten anbraten, mit Olivenöl beträufeln und alles noch einmal vermengen. Die Nudeln mit der Soße auf einem Teller anrichten, die Garnelen und das Pesto darauf legen und mit einem frischen Basilikumzweig garnieren.

Sandra Hofmann am 10. Januar 2011

Linguine mit Riesen-Garnelen, Chili-Lachs

Für 2 Personen

100 g Lachsfilet	4 Riesen-Garnelen	1 Schalotte
1 Tomate	1 Zitrone	2 Eier
100 g gestückelte Tomaten	1 Zweig Basilikum	1 TL Piment d'Espelette
300 g Mehl	15 g Hummersuppenpaste	2 EL Kokoscreme
100 ml Hühnerfond	150 ml Sahne	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Aus dem Mehl und den Eiern einen Teig herstellen. Einen Schuss Olivenöl und, wenn nötig, etwas Wasser zugeben. Den Teig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben. Die Riesen-Garnelen von Schale und Darm befreien. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die gestückelten Tomaten zugeben. Den Hühnerfond und die Sahne unterrühren und köcheln lassen. Die Tomate überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomate halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden. Anschließend wird die Tomate mit der Hummersuppenpaste und der Kokospaste zu der Soße gegeben. Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Den Lachs und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Mit dem Piment d'Espelette bestreuen und zu der Soße geben. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Die Soße über die Nudeln gießen. Das Basilikum zupfen und über die Teller streuen.

Saida Lemmer am 09. August 2010

Mais-Chowder mit Krabben

Für 2 Personen

150 g Nordseekrabben, küchenfertig	4 Riesen-Garnelen	2 festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	3 Chilischoten
350 g Mais	150 g Cheddarkäse	2 EL Olivenöl
60 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	250 ml Weißwein, trocken
0,5 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	4 Zweige glatte Petersilie
1 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL Kurkuma	Butter
schwarzer Pfeffer	Meersalz	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in dem Topf glasig schmoren. Zwei Knoblauchzehen abziehen, würfeln und hinzugeben. Das Ganze mit dem Gemüsefond und dem Weißwein aufgießen, etwas köcheln lassen und mit den Kreuzkümmelsamen und Salz abschmecken. Eine Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Mais abgießen und mit den Kartoffeln und der Chili in den Topf geben. Das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Cheddarkäse fein reiben und die Petersilie klein hacken. Die Nordseekrabben, waschen und trocken tupfen. Den Cheddarkäse, die Petersilie und die Sahne in den Topf geben, alles miteinander vermengen und anschließend vom Herd nehmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian zupfen. Die Riesen-Garnelen lediglich von den Köpfen befreien. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die restliche Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Den Chili und den Knoblauch mit den Riesen-Garnelen und dem Thymian in der Pfanne anbraten. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Eintopf mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken und die Krabben hinzugeben. Den Mais-Chowder mit den Krabben und den Riesen-Garnelen in tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch und einer ganzen Chilischote garnieren.

Matthias Ulrich am 16. November 2010

Mango-Igel mit Pfeffer-Krabben und Rösti

Für 2 Personen

125 g Nordseekrabben	300 g festk. Kartoffeln	1 Mango
1 Bund glatte Petersilie	2 Eier	1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Crème-fraîche	1 TL Zucker	1 EL Mehl
200 ml Sonnenblumenöl	1 TL Rotweinessig	schwarzer Pfeffer
Salz		

Ein Ei trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Rotweinessig vermengen, mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Senf unterrühren. Dann nach und nach 150 Milliliter Sonnenblumenöl hinzugeben und alles miteinander vermengen. Die Crème-fraîche und die Nordseekrabben hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mango vom Stein schneiden, das Fruchtfleisch würfelartig bis zur Schale einschneiden und zum „Igel“ umstülpen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie klein hacken. Die Kartoffelstreifen in einem trockenen Tuch ausdrücken, dann mit dem übrigen Ei, dem Mehl und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Kartoffelmasse einen großen Taler formen und im restlichen Sonnenblumenöl goldbraun braten. Den Mango-Igel mit den Pfefferkrabben und dem Rösti auf Tellern anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.

Walter Rehder am 04. Mai 2010

Miesmuscheln in pikanter Tomaten-Soße

Für zwei Personen

1 kg größere Miesmuscheln	1 Ciabattabrot	500 g Dosentomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	1 TL Oregano
1 TL scharfer Curry	20 ml trockener Sherry	Chilipulver
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotte abziehen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten andünsten und mit dem Sherry ablöschen. Die Dosentomaten klein stückeln, mit zu den Schalotten geben und aufkochen lassen. Anschließend mit dem Curry, dem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere fünf Minuten kochen lassen. Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die offenen Muscheln direkt entsorgen und die übrigen in kochendem Wasser erhitzen. Das Wasser der Muscheln abgießen, die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen und den Rest in die Tomatensoße geben. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in Ringe schneiden. Das Ciabatta in einer Pfanne rösten. Die Muscheln auf Tellern anrichten, mit den Frühlingszwiebeln garnieren und mit dem Ciabatta servieren.

Jolanta Knoll-Hoch am 29. Februar 2012

Mini Wirsing-Pfannkuchen mit Büsumer Krabben

Für 2 Personen

150 g Büsumer-Krabben, geschält	50 g Frühstücksspeck	50 ml Altbier
75 ml Milch	100 g Crème-fraîche	150 g Mehl
2 Eier	1 Wirsing, klein	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und zusammen mit dem Mehl, der Milch und dem Altbier in eine Schüssel geben. Das Ganze verrühren, salzen und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Den Frühstücksspeck in Würfel schneiden. Den Wirsing vierteln und ein Viertel in Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Frühstücksspeck darin kross anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing etwa drei Minuten darin blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen und den Wirsing zusammen mit den Speckwürfeln in den Pfannkuchenteig geben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin aus dem Teig kleine Pfannkuchen etwa zwei Minuten von jeder Seite fertig backen. Anschließend im Backofen warm stellen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie fein hacken. Die Krabben waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft und der Petersilie vermengen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abschließend die Pfannkuchen mit der Crème-fraîche bestreichen und salzen. Die Pfannkuchen mit den Krabben auf Tellern anrichten und mit dem Zitronenabrieb und Petersilienblättern servieren.

Ann-Christin Katenbring am 28. September 2009

Mit Garnelen gefüllte Wan-Tan auf Pflaumen-Soße

Für 2 Personen

150 g Garnelen, mit Schale	100 g Blattspinat	50 g Karotten
30 g Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer, klein
100 g Pflaumen	150 g Wan-Tan-Teigplatten	1 EL Preiselbeergelee
100 ml Sahne	100 ml Bratenfond	2 EL Zwetschgenwasser
1 EL Sojasoße	1 TL chinesische Chilisoße	Rapsöl
Salz		

Den Blattspinat waschen, trocken schleudern und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken, trocknen und klein schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Streifen raspeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und klein schneiden. Diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Sojasoße und der Chilisoße vermengen. Die Wan Tan-Teigplatten mit der Masse füllen und zu kleinen Päckchen formen. Das Rapsöl im Wok erhitzen und die Teigtaschen goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in dem Fond aufkochen lassen. Mit dem Zwetschgenwasser ablöschen. Das Preiselbeergelee einrühren und die Sahne und den Bratenfond hinzugeben. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die gefüllten Wan Tan auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln.

Jacqueline Michalsky am 02. März 2010

Mozzarella-Zucchini-Antipasti mit Garnelen

Für 2 Personen

1 Zucchini	125 g Büffelmozzarella	8 Riesen-Garnelen
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 franz. Baguette	0,5 Schale Kresse
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	Curry
5 EL Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Zucchini putzen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und die Zucchini-Streifen darin drei Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und von Schale und Darm befreien. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin bei starker Hitze braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas Schale reiben, anschließend halbieren und auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und die Hälfte in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Hälfte des Zitronensaftes, Salz und einen halben Esslöffel Zucker verrühren. Anschließend das restliche Olivenöl darunter schlagen. Zu dem Ganzen etwas Zitronenschale, etwas Curry, die Chili und den Knoblauch geben und ebenfalls unterrühren. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit den Zucchini-Streifen und den Garnelen unter die Vinaigrette mischen. Das Baguette in dünne Streifen schneiden und die Kresse vom Beet schneiden. Die Mozzarella-Zucchini-Antipasti mit den Garnelen auf Tellern anrichten, das Baguette dazu geben und mit der Kresse garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 06. Juli 2010

Muschel-Ragout mit Lauch und Safran

Für zwei Personen

300 g Jacobsmuscheln	150 g Reis	350 g Lauch
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Pistazienkerne	2 TL Stärkemehl	1 Bund Schnittlauch
125 g Safranpulver	150 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne
1 EL Butter	Olivenöl, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Muscheln waschen und trocknen. Den Lauch putzen, waschen, trocken tupfen und zuerst nur die weißen und hellgrünen Teile des Lauchs in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit der Butter und dem Olivenöl erhitzen. Den Lauch, den Knoblauch und die Zwiebeln darin andünsten. Die Muscheln dazugeben und kurz anbraten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen. Dann das Safranpulver unterrühren und das Ganze zugedeckt circa fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Das Muschelragout mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit der Speisestärke binden. Die Pistazienkerne hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Die Pistazien und den Schnittlauch zu dem Gemüse geben und kurz aufkochen lassen. Das Muschelragout zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Elisabeth Bell am 16. Juli 2012

Nudeln mit Limetten-Soße und Meeresfrüchten

Für 2 Personen

500 g Miesmuscheln	200 g Linguine	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Karotten	0,5 Knolle Sellerie
1 Limette, unbehandelt	1 Schote Chili, rot	120 ml Weißwein, trocken
250 ml Fischfond	200 ml Muschelfond	150 ml Schlagsahne
1 TL Speisestärke	1 Bund Dill	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Linguine in Salzwasser gar kochen. Die Miesmuscheln waschen. Den Lauch abziehen und in grobe Ringe schneiden. Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse andünsten. Den Fischfond und 100 Milliliter Weißwein hinzugeben und aufkochen. Die Muscheln zugeben und etwa fünf Minuten bei geschlossenem Topf garen lassen, bis sich die Muscheln öffnen. Den Muschelfond in einen Topf sieben. Die Schlagsahne hinzugeben und fünf Minuten kochen. Die Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Die Schale der Limette reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Limettensaft, Limettenschale und Chiliwürfel zu der Soße geben. Mit Salz würzen. Den restlichen Weißwein hinzugeben und die Soße mit Speisestärke binden. Die Miesmuscheln abgießen, das Fleisch herauslösen und zu der Soße geben. Den Dill in Röllchen schneiden und mit zu der Soße geben. Die Linguine auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.

Gertrud Beisiegel am 08. Februar 2010

Orecchiette mit Garnelen und Spargel-Pesto

Für zwei Personen

250 g Orecchiette	4 Garnelen	250 g grünen Spargel
5 Knoblauchzehen	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum	50 g Walnüsse
50 g Parmesan	150 ml Sonnenblumenöl	40 ml Olivenöl
Chiliflocken, Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Spargelpesto die Walnüsse auf ein Blech geben und fünf Minuten rösten. Das untere Drittel des Spargels schälen. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Die Knoblauchzehen abziehen. Die Spargelstangen, die Walnüsse, eine Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft und das Sonnenblumenöl zu einem Pesto verarbeiten. Den Parmesan reiben und ebenfalls zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Orecchiette in Salzwasser garkochen. Die Spargelspitzen in einem Dampfgartopf garkochen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Die restlichen Knoblauchzehen halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Thymian und Rosmarin hineingeben. Die Garnelen darin braten und etwas Butter zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und in eine Pfanne mit dem Pesto und den Spargelspitzen geben und gut vermengen. Das Basilikum zupfen. Die Nudeln auf Tellern anrichten, die Garnelen auf die Nudel setzen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Felix Petzold am 20. Dezember 2012

Orecchiette mit Spargel-Pesto und Garnelen

Für zwei Personen

250 g Orecchiette	250 g grüner Spargel	150 g Garnelen
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	50 g geröstete Walnusskerne
25 g Parmesan	75 ml Pflanzenöl	weißer Pfeffer
Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz, schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Nudeln hinein geben und gar kochen. Die Spargelspitzen von den Stangen abtrennen und an die Seite legen. Den Knoblauch abziehen. Eine Knoblauchzehe fein hacken. Die Spargelstangen, die Walnüsse, die ganze Knoblauchzehe, den Zitronensaft und das Pflanzenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto mixen. Den Parmesan reiben und ebenfalls zu dem Pesto geben. Das Pesto mit dem Salz, dem Cayennepfeffer, und dem weißen Pfeffer würzen und abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen von der Schale und dem Darm entfernen und in der Pfanne kross braten. Den fein gehackten Knoblauch dazugeben und mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und die Spargelspitzen in die Pfanne geben und etwas anbraten. Die Nudeln mit dem Pesto vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Garnelen und die Spargelspitzen hinzugeben und servieren.

Christian Veit am 25. April 2012

Paella

Für 2 Personen

2 Hähnchenschenkel a 80 g	400 g Miesmuscheln	125 g Riesen-Garnelen
200 g Risottoreis	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe	3 EL Pflanzenöl	2 Safran-Fäden
2 TL Paprikapulver, scharf	500 ml Fischfond	50 ml Weißwein, trocken
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Paprikapulver einreiben und ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Pflanzenöl glasig dünsten. Den Risotto Reis hinzufügen und etwa fünf Minuten unter stetigem Wenden mit dünsten. Anschließend den Reis mit dem Safran und dem übrigen Paprikapulver würzen, den Fischfond und Weißwein zugießen und für etwa 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Die Garnelen etwa eine Minute in einem Esslöffel Pflanzenöl anbraten und herausnehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Hähnchen für etwa vier Minuten rundum scharf anbraten. Die Paprika entkernen und jeweils eine Hälfte in Spalten schneiden. Das Geflügel, die Paprikastreifen und die Muscheln etwa fünf Minuten bevor der Reis gar ist, darüber verteilen und das Ganze vorsichtig umrühren. Abschließend die Garnelen ebenfalls gleichmäßig über dem Gericht verteilen und für weitere fünf Minuten mit Deckel ziehen lassen. Die Paella auf Tellern anrichten.

Maria Scharrer am 06. April 2010

Paella

Für zwei Personen

100 g Hähnchenbrust	100 g Kaninchenrücken	100 g Pangasiusfilet
100 g Tintenfischringe	100 g Miesmuscheln	40 g Venusmuscheln
6 Riesen-Garnelen	100 g Risottoreis	1 Stange Lauch
1 Paprika, rot	1 Paprika, grün	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	100 g Erbsen	300 ml Fischfond
300 ml Weißwein	1 g Safran	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Lauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Eine große Pfanne mit viel Olivenöl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Lauch darin andünsten. Anschließend mit Salz würzen. Die Hähnchenbrust und den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit in die Pfanne geben. Die grüne und die rote Paprika waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Venusmuscheln putzen und die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Alles gemeinsam mit den Erbsen in die große Pfanne geben. Den Safran mit etwas Olivenöl in einen Mörser geben und mit dem Mörser stampfen und vermischen. Anschließend das Gemisch in die Paella geben und alles gut durchmischen. Den Risottoreis mit in die Pfanne geben und 250 Milliliter Fischfond dazugeben. Das Pangasiusfilet waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Anschließend den Fisch mit in die Paella geben und die Paella 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Einen Topf aufsetzen, die Miesmuscheln in den Topf geben und mit dem Weißwein übergießen. Die Miesmuscheln solange in dem Weißwein köcheln lassen, bis diese sich öffnen. Eventuell noch etwas Fischfond dazugeben. Die Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen, Kopf entfernen und schälen. Anschließend die offenen Miesmuscheln aus dem Topf nehmen und zusammen mit den Garnelen in die Paella geben. Die Paella vom Herd nehmen und circa zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend entweder auf einem Teller anrichten oder in der Pfanne lassen und servieren.

Marco Schubert am 14. Januar 2013

Pasta all'arrabiata mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen

200 g Tagliatelle	10 Miesmuscheln, mit Schale	4 Garnelen
4 Baby-Pulpos	4 Baby-Sepias	1 Ciabatta
50 g schwarze Oliven	50 g grüne Oliven	50 g Kapern
2 Chilischoten	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark	200 g passierte Tomaten	250 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	100 g Zucker
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien und waschen und trocken tupfen. Im Anschluss die Miesmuschel-Schalen sorgfältig unter fließendem Wasser bürsten. Die Pulpos und die Sepias ebenfalls waschen und trocken tupfen. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Die Chilischoten aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Dann zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Die Oliven klein schneiden und dazugeben. In einer weiteren Pfanne die Kapern ohne Öl anrösten und danach ebenfalls hinzufügen. Anschließend die passierten Tomaten, den Weißwein und den Gemüsefond in die Pfanne geben und alles mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Tagliatelle im Salzwasser kochen, bis sie noch nicht ganz „al dente“ sind. Anschließend in die Pfanne geben. Die Petersilie hacken und untermischen, dann auch die Meeresfrüchte nach Bedarf klein schneiden und in die Pfanne geben. Im Anschluss das Ciabatta in Scheiben schneiden und dann in etwas Olivenöl anrösten. Die Pasta all'arrabiata mit Meeresfrüchten auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Lohse am 06. Februar 2012

Pasta mit Krebs-Fleisch, Fenchel und Spargel

Für zwei Personen

200 g gares weißes Krebsfleisch	75 g gares braunes Krebsfleisch	0,5 Bund grüner Spargel
1 Zitrone	1 Fenchelknolle	1 TL Fenchelsamen
1 frische rote Chilischote	300 g Mehl	3 Eier
110 ml Olivenöl	1 TL Salz	Salz, Pfeffer

Aus dem Mehl, den Eiern und Salz und zwei Esslöffel Olivenöl einen Nudelteig kneten, ihn in Folie einpacken und 15 Minuten ruhen lassen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und sehr fein hacken. Die Zitrone auspressen. Die Knolle des Fenchels mit einem Sparschäler in feine Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Die gemörserten Fenchelsamen, die Chilischote, den Saft und Abrieb der Zitrone mit den Fenchelscheiben und dem restlichen Olivenöl in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das weiße und das braune Krebsfleisch vermischen und unter den Schüsselinhalt mengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und noch Olivenöl darüber träufeln. Einen großen Topf mit kaltem Salzwasser auf den Herd stellen und die Schüssel auf den Topf setzen. Das Wasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen, dabei ab und zu die Krebsfleischmischung leicht durchrühren, während sie sich langsam mit erwärmt. Die Spargelstangen mit einem Sparschäler längs in feine Streifen schneiden und in einer zweiten Schüssel beiseite stellen. Den Nudelteig ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen, sodass Tagliatelle entstehen. Die Tagliatelle im sprudelnden Wasser etwa drei Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Wenn das Wasser zu Kochen beginnt, die Schüssel vom Topf nehmen, die Pasta in das Wasser geben und al dente garen. Die Spargelstreifen mit Zitronensaft, ein wenig Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Pasta abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die noch dampfende Pasta mit der Krebsfleischmischung vermengen. Nach Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen. Das Fenchelgrün hacken. Die Pasta mit dem Krebsfleisch und den Fenchel auf einem Teller anrichten. Den marinieren Spargel darauf geben und mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Lisa Speißer am 17. April 2013

Pasta orto e mare mit Garnelen

Für zwei Personen

250 g schwarze Spaghetti	4 Garnelen	200 g Surimi
250 g San Marzano-Tomaten	50 g Rucola	3 Zucchini
1 rote Zwiebel	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Oregano	1 Zweig Rosmarin	2 EL Butter
200 ml Tomatensaft	Olivenöl	Cayennepfeffer
Zucker	Salz, Pfeffer	

Die schwarzen Spaghetti in den Topf geben und in dem kochenden Salzwasser bissfest garen. Eine Pfanne mit Öl und einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Einen weiteren Topf mit Öl erhitzen. Den Rucola putzen, waschen und trocken tupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Die Zwiebel zusammen mit der Hälfte des Knoblauchs in der Pfanne kurz anschwitzen. Anschließend die Tomaten zugeben. Den Oregano fein hacken und unter die Tomaten mischen. Anschließend das Ganze mit dem Zucker bestäuben, sodass dieser leicht karamellisiert. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und weiter garen lassen. Die Zucchini waschen, klein schneiden und einen Teil des Kerngehäuses entfernen. Die rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Beides zusammen in dem Topf mit dem Olivenöl kurz anschwitzen. Anschließend die Tomaten mit einem Pürierstab zu einer Soße pürieren und zu den Zucchini in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit der anderen Hälfte des Knoblauchs und etwas Öl erhitzen. Die Surimi waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Garnelen von Schale, Darm und Kopf befreien. In die Pfanne geben und braten. Abschließend die Surimi unter die Tomaten-Zucchini-Soße mengen. Die Spaghetti abgießen und zusammen mit der Soße anrichten. Das Ganze mit dem Rucola garnieren und darauf die Garnelen geben. Alles zusammen servieren.

Anja Herberg am 21. Mai 2012

Phat Thai mit Schweine-Filet und Garnelen

Für zwei Personen

75 g Schweinefilet	100 g Riesen-Garnelen	125 g getrocknete Reismudeln
45 g Mungobohnensprossen	1 rote Chili	30 g ungesalzene Erdnüsse
2 Knoblauchzehen	20 g Röstzwiebeln	1 unbehandelte Limette
30 g chinesischer Schnittlauch	1 Bund frischer Koriander	1 Ei
1 EL Öl	50 ml Tamarindensaft	Fischsauce
1 TL brauner Zucker	15 g Palmzucker	Salz, Pfeffer

Zunächst die Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf, Schale und Darm befreien. Danach waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend warmes Wasser in einen Topf füllen und die Reismudeln für zehn Minuten darin einweichen. Nach den zehn Minuten die Nudeln abtropfen lassen und in einem Topf an der Seite aufbewahren. Im Anschluss die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Danach den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Nun das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend etwas Öl im Wok erhitzen. Danach die gehackte Chilischote, eineinhalb Teelöffel des Knoblauchs und das Schweine-Fleisch darin anbraten und kontinuierlich rühren. Im Anschluss die gehackten Garnelen dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun den chinesischen Schnittlauch abwaschen, abtrocknen und fein hacken. Danach den gehackten Schnittlauch sowie die Reismudeln ebenfalls in den Wok geben. Nebenher den Tamarindensaft, den Palmzucker und die Fischsauce in einen Topf geben, erwärmen und das Pad Thai damit feucht halten. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Nun das Gericht mit etwas Fischsauce, einem Esslöffel Limettensaft und dem braunen Zucker würzen und gut durchrühren, bis alles gleichmäßig erhitzt ist. Danach das Ei in ein Gefäß geben, aufschlagen und in den Wok geben. Das Ei stocken lassen. Den Koriander zupfen. Im Anschluss die Mungobohnensprossen, den Koriander und 20 g der Erdnüsse darüber streuen und erneut vermischen. Das Pad Thai auf Tellern anrichten, mit den Röstzwiebeln und den restlichen Erdnüssen garnieren und servieren.

Robert Uhl am 21. Januar 2013

Prosecco-Risotto mit Garnelen und grünem Spargel

Für zwei Personen

100 g Riesen-Garnelen	200 g grüner Spargel	100 g Risottoreis
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan
250 ml Prosecco	250 ml Gemüsefond	1 Zweig Estragon
glatte Petersilie	Olivenöl, Pfeffer, Salz	

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und klein schneiden. Beides in dem Topf anschwitzen. Den Risottoreis in den Topf geben und glasig dünsten. Das Ganze mit etwas Prosecco ablöschen. Das Risotto für circa 30 Minuten ständig rühren und abwechselnd mit dem restlichen Prosecco und dem Gemüsefond auffüllen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen entdarmen, von Kopf und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Das untere Drittel des Spargels schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der Pfanne bissfest braten. Zum Schluss die Garnelen dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Parmesan reiben und die Blätter des Estragons zupfen. Nach circa 20 Minuten Kochzeit zwei Esslöffel Parmesan und den Estragon zum Risotto geben. Die Garnelen und den Spargel mit dem fertigen Risotto vermengen. Etwas Petersilie zupfen. Das Prosecco-Risotto mit den Garnelen und dem grünem Spargel auf einem Teller anrichten, mit etwas Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 10. Oktober 2013

Riesen-Garnelen auf grünem Spargel mit Kokos-Bananen-Soße

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, roh	300 g grüner Spargel	200 ml Kokosmilch
100 ml Bananensaft	2 Bananen	2 Zitronengrasstengel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Butter
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Bananen pellen und in Scheiben schneiden. Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen, die Bananen dazugeben und köcheln lassen. Das Zitronengras ein wenig anklopfen. Die Riesen-Garnelen schälen, den Darm entfernen und je drei davon auf einen Zitronengrasstengel spießen. Nun den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen und den Spargel in etwas Butter anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelenspieße in etwas Pflanzenöl von einer Seite anbraten. Beim Wenden den Knoblauch, den Thymian, den Rosmarin und die Chili dazugeben. Die Zitrone halbieren und den Saft über die gebratenen Garnelen tröpfeln. Die köchelnde Kokosmilch mit dem Bananensaft abschmecken und leicht schaumig schlagen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelenspieße mit dem Spargel auf der Kokos-Bananen-Soße auf Tellern anrichten.

Max Thieme am 14. September 2010

Riesen-Garnelen mit Bärlauch-Graupen und Orangen-Paprika

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	100 g Perlgraupen	50 g Parmesan
1 Orange	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 EL Bärlauchpesto	200 ml Geflügelfond
1 Vanilleschote	1 Sternanis	1 Lorbeerblatt
2 TL Zucker	20 g Butter	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen und die Graupen dazugeben. Einen Zweig Rosmarin und einen Zweig Thymian dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den Geflügelfond dazugeben. Die Paprika vom Strunk, den Scheidewänden und den Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Das Vanillemark, den Sternanis und das Lorbeerblatt dazugeben. Den Fond durch ein Sieb passieren, die Paprikastreifen ebenfalls in die Pfanne geben und darin garen. Die Garnelen von der Schale befreien, längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in Olivenöl anbraten. Je einen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken, anschließend ebenfalls zu den Garnelen geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter und dem Bärlauchpesto zu den Graupen geben. Die Riesen-Garnelen auf einem Teller anrichten. Die Orangenpaprika und die Bärlauchgraupen dazugeben und servieren.

Gertraude Jung am 05. Juli 2012

Riesen-Garnelen mit Rucola und buntem Reis

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g Reis	150 g Rucola
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Suppenbund
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	75 g Mandelsplitter
4 EL Kaviar	1 TL Dijonsenf	1 EL Sherryessig
200 ml Fischfond	75 ml Schlagsahne	25 ml Weißwein
15 ml Wermut	Olivenöl, Sambal Olek	Chilipulver, Zucker
Salz, Pfeffer, schwarz		

In zwei Töpfen Wasser zum Kochen bringen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Suppengemüse waschen und in feine Würfel hacken. Den Zucker und das Salz zu dem Wasser in den Topf geben und das Suppengemüse kurz darin blanchieren. Danach das Gemüse aus dem Topf nehmen und im Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Salz und die fein gehackten Schalotten in den zweiten Topf geben und den Reis darin gar kochen. Den Weißwein zusammen mit dem Wermut aufkochen und mit dem Fischfond aufgießen. Anschließend auf die Hälfte einkochen lassen. Danach mit der eiskalten Butter die Soße binden. Dann die Soße durch ein Sieb passieren und mit dem Salz, dem Pfeffer, und etwas Zitrone abschmecken. Zum Schluss den Kaviar hinzugeben. Den Reis und das Gemüse aus dem Wasser nehmen, miteinander vermengen und in den Förmchen warm stellen. Die Riesen-Garnelen aus der Schale brechen, waschen, trocken tupfen, den Darm entfernen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Riesen-Garnelen in die Pfanne geben und etwas Knoblauch sowie das Sambal Olek dazugeben. Das Ganze fertig braten, bis die Riesen-Garnelen glasig sind. Für die Vinaigrette das Olivenöl, den Sherryessig, das Salz, den Pfeffer, den Dijonsenf, etwas Zitronensaft und den Zucker vermengen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Mandelsplitter kurz in den Backofen geben und rösten lassen. Die Riesen-Garnelen mit dem Rucola und dem Gemüsereis auf Tellern anrichten und mit der Fischsoße beträufeln, sowie die Vinaigrette unter den Rucola mischen. Mit den gerösteten Mandeln und dem Chilipulver garnieren und servieren.

Wolfgang Hiekel am 02. Mai 2012

Riesen-Garnelen, Champagner-Birnen-Risotto, Tomaten

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Risottoreis	50 g Speckwürfel
50 g Parmesan	50 g Frühlingslauch	150 g Cherry-Tomaten
1 Birne	2 unbehandelte Zitronen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	2 EL Honig
2 EL Mascarpone	150 g Butter	Öl
600 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	200 ml Champagner
100 ml heller Balsamico	100 ml helle Sojasauce	40 ml Cognac
100 ml Sahne	2 Chilischoten	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Kapuzinerkresse
Pfeffer, Salz		

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Riesen-Garnelen mit der weißen Sojasauce, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Schalotte abziehen und fein reiben. Den Dill und die Petersilie hacken. Etwas Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone anschließend auspressen. Die Schale einer halben Zitrone und einen Esslöffel Zitronensaft mit 100 Gramm Butter vermengen, den Dill, die Petersilie und die Schalotte dazugeben und vermengen. Anschließend die Zitronenbutter kalt stellen. Die restliche Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Nun die Speckwürfel dazugeben. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Den Lauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und ebenfalls klein schneiden. Beides mit in den Topf geben und andünsten. Den Risottoreis dazugeben und mit dem Weißwein und dem Champagner ablöschen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben und mit der Mascarpone unter den Risotto heben. Zum Schluss nochmals mit etwas Champagner abschmecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen. Die marinierten Riesen-Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf einem Holzspieß anrichten. In der Pfanne, in der die Riesen-Garnelen gebraten wurden, die restliche Butter und das Mehl dazugeben und mit dem Cognac ablöschen. Anschließend mit der Sahne abschmecken und kurz aufschäumen. Die Cherry-Tomaten waschen und mit dem hellen Balsamico und dem Honig in einer Pfanne anbraten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Riesen-Garnelen mit dem Champagner-Birnen-Risotto und den balsamierten Tomaten auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und den Chilischoten garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 14. November 2013

Riesen-Garnelen-Spaghetti

Für 2 Personen

250 g Riesen-Garnelen	200 g Spaghetti	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	50 g Parmesan	4 Tomaten
0,25 Bund glatte Petersilie	2 EL Sambal-Oelek	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Das Sambal Oelek hinzugeben und gut vermengen. Die Garnelen von Schale und Darm befreien. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen kurz anbraten. Anschließend mit zu der Soße geben. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Anschließend in Würfel schneiden und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Die pürierten Tomaten mit in die Pfanne geben und das Ganze aufkochen lassen. Alles kurz braten und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Soße mit den Garnelen über das Ganze geben. Den Parmesan hobeln und über die Spaghetti geben. Die klein geschnittene Petersilie drüber streuen.

Anna Prizkau am 27. Mai 2010

Riesen-Garnelen-Spieß mit Kung-Pao-Nudeln, Spitzpaprika

Für zwei Personen

3 Black-Tiger-Riesen-Garnelen	500 g Flusskrebse	200g Spaghetti
100 g Zuckerschoten	500 g rote Spitzpaprika	100 g geröstete Erdnüsse
2 Frühlingszwiebeln	2 Knollen Knoblauch, groß	200 g Schafskäse
100 g Parmesan	3 EL Crème-fraîche	2 Flaschen süßsaure Asia-Soße
1EL Tomatenmark	Balsamicocreme, Olivenöl	grobes Meersalz, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Paprikaköpfe entfernen und das Gehäuse von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Schafskäse anschließend zerbröseln und mit der Crème-fraîche, dem Tomatenmark und dem Knoblauch verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Paprika füllen. Die gefüllten Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen 20 bis 30 Minuten backen, bis die Paprika leicht braun wird. Derweil die Zwiebeln putzen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Mit den Flusskrebse zusammen anbraten und anschließend mit der asiatischen Sauce ablöschen. Die Zuckerschoten in kochendem Wasser fünf Minuten bissfest garen und anschließend zu den Flusskrebse und den Zwiebeln geben. Die Erdnüsse unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze weitere drei Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und anschließend zu der Masse geben. Den Parmesan in grobe Phäne hobeln. Die Garnelen aufspießen und kurz anbraten. Anschließend mit dem groben Meersalz abschmecken und mit der Balsamicocreme garnieren. Die Riesen-Garnelenspieße mit den Kung-Pao-Nudeln und den Spitzpaprika-Schiffchen auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Claudia Ellendt am 28. Oktober 2013

Riesling-Risotto mit Riesen-Garnelen und Fenchel-Gemüse

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g Risottoreis	30 g Parmesan
10 Cocktailtomaten	1 unbehandelte Zitrone	1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	5 Öl-Tomaten
500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	40 ml Anisschnaps
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 TL Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben, kurz mit anbraten und das Ganze anschließend mit dem Riesling ablöschen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis zugedeckt für acht Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Einen Topf mit dem Gemüsefond, dem Lorbeerblatt und dem Knoblauch erwärmen. Das Risotto zurück auf den Herd stellen und 20 Minuten lang garen lassen. Das Ganze immer wieder mit dem Fond aufgießen und ständig Rühren. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die eingelegten Tomaten klein schneiden. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Cocktailtomaten waschen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Garnelen darin scharf anbraten. Etwas Butter, die getrockneten Tomaten, die Cocktailtomaten, den Rosmarin und den Thymian ebenfalls in die Pfanne geben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren, vom Stunk befreien und in Streifen schneiden. Das Fenchelgrün grob hacken. Die Fenchelsamen zerstoßen und anbraten. Die Fenchelstreifen dazu geben, nach kurzer Zeit mit dem Anisschnaps ablöschen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend das Fenchelgrün dazugeben. Den Parmesan reiben, die Zitrone in zwei Hälften teilen und den Saft auspressen. Den Parmesan zusammen mit etwas Butter in das Risotto geben, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Riesling-Risotto mit den Riesen-Garnelen und dem Fenchelgemüse auf Tellern anrichten, mit den Cocktailtomaten garnieren und servieren.

Franziska Schmitt am 28. August 2013

Risotto alla Milanese mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

200 g Risotto	3 Riesen-Garnelen	1 Zwiebel
50 g Parmesan	1 TL Rosmarin	1 TL Thymian
1 TL Oregano	1 Briefchen Safranfäden	500 ml Rinderfond
500ml Gemüsefond	125 ml Grauburgunder	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Rinderfond erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Den Risotto zugeben, glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond nach und nach aufgießen. Den Safran in etwas Wasser auflösen und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Rosmarin, Thymian und etwas Oregano anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan unter das Risotto geben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 07. Mai 2013

Risotto mit Frühling-Kräutern und Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	60 g Arborioreis	1 Knolle Knoblauch
4 essbare Frühlingsblumen	1 Schalotte	20 g Butter
200 ml Sekt, trocken	1 l Geflügelfond	50 g Parmesan
100 ml Schlagsahne	1 Bund Kerbel	3 Stiele Weinbergslauch
2 EL Olivenöl	1 TL Melilotusöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen und die Schalotte darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit angehen lassen. Anschließend salzen und mit etwas Geflügelfond ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und unter ständigem Rühren den Fond nach und nach hinzufügen. Den Sekt ebenfalls in kleinen Anteilen dazugeben, bis das Risotto eine cremige Konsistenz erreicht hat, der Reis jedoch bissfest ist. Die Sahne steif schlagen. Die Blätter des Kerbels abzupfen und klein hacken. Den Knoblauch quer durchschneiden. Die Jakobsmuscheln mit einem Messer aufklappen und die Muschel herauslösen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Jakobsmuscheln dazugeben, von beiden Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und mehr als die Hälfte unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend die Sahne und die Hälfte des Kerbels unterheben. Das Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan, dem übrigen Kerbel und dem Weinbergslauch garnieren. Die Jakobsmuscheln darauf setzen, mit ein bis zwei Tropfen Melilotusöl beträufeln und das Ganze mit einem Frühlingsblümchen und einem Kerbelblatt garnieren und servieren.

Waltraud Witteler am 19. April 2010

Risotto mit Garnelen

Für 2 Personen

80 g Risottoreis	200 g Garnelen, mit Schale	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 g Parmesan	50 g Butter
0,25 Bund Petersilie, kraus	1 Prise Safran-Fäden	1 Prise Safran-Pulver
100 ml Weißwein, trocken	1000 ml Rinderfond	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Rinderfond aufkochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel andünsten. Den Reis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Rinderfond hinzugeben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Den Parmesan reiben, mit der Butter in das Risotto geben und gut verrühren. Das Safran-Pulver ebenfalls zugeben und gut verrühren. Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Die Garnelen zugeben und anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Risotto auf Tellern anrichten und die Garnelen zugeben. Das Ganze mit der Petersilie und Safran-Fäden bestreuen und servieren.

Francois Rominger am 25. März 2010

Risotto mit grünem Spargel und Garnelen

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen, mit Kopf und Schwanz	1 Sardellenfilet in Öl	200 g Risottoreis
50 g Parmesan	200 g grüner Spargel	1 Flaschentomate
1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	50 ml trockener Prosecco
1 L Hühnerfond	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Den Hühnerfond aufkochen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Flaschentomate abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets in je einem Esslöffel Butter und Olivenöl schmelzen lassen. Die Schalotten- und die Knoblauchwürfel zugeben und dünsten, bis sie glasig sind. Anschließend den Reis mit andünsten. Den Spargel waschen, putzen, von den unteren Enden befreien und in den Hühnerfond geben. Fünf Minuten kochen lassen. Den Spargel aus dem Fond nehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Spargelköpfe dabei ganz lassen und diese in etwas Kochflüssigkeit warm halten. Den Reis mit dem Prosecco ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, bis der Alkohol nahezu verdampft ist. Anschließend nach und nach den Hühner-Spargel-Fond zugeben. Unter gleichmäßigem Rühren solange warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Reis auf diese Weise etwa 20 Minuten garen. Nach 15 Minuten der Garzeit die Spargelstücke und die -köpfe unterrühren. Drei Spargelköpfe beiseite legen. Den Parmesan reiben. Etwas Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone anschließend auspressen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Parmesan, einen Teelöffel Petersilie, etwas Zitronenabrieb, gegebenenfalls etwas Zitronensaft und einen Esslöffel Butter zum Reis geben. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den Risotto abgedeckt drei Minuten ruhen lassen. Die Garnelen von Schale, Kopf, Schwanz und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und in der restlichen Butter und dem restlichen Olivenöl etwa eine Minute lang braten. Das Risotto mit dem grünen Spargel und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Kürschner am 12. November 2012

Risotto mit grünem Spargel, Jakobsmuscheln, Safran-Soße

Für zwei Personen

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	200 g Risotto Reis	1 Bund grüner Spargel
3 Knoblauchzehen	1 Bund Schalotten	50 g Parmesan
1 unbehandelte Zitrone	1 TL Safranfäden	100 ml Schlagsahne
1 L Gemüsefond	400 ml trockener Weißwein	100 ml trockener Riesling
200 ml Fischfond	100 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem Kochtopf 50 Gramm Butter geben und darin die Hälfte der Schalotten und etwas Knoblauch anbraten. Wenn die Schalotten glasig sind den Reis dazugeben und mit anbraten, bis auch der Reis glasig geworden ist. Anschließend das Ganze mit etwas Wein ablöschen, so dass der Reis knapp bedeckt ist. Wenn der Wein so gut wie verkocht ist, etwas Fond dazugeben und wieder warten, bis dieser fast verkocht ist. Diesen Vorgang, unter ständigem Rühren wiederholen, bis der Reis gar ist. In der Zwischenzeit die holzigen Enden des Spargels abschneiden und etwa das untere Drittel schälen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Rosmarinzwige einlegen und den Spargel etwa sieben Minuten anbraten. Kurz bevor der Spargel fertig ist etwas Zitronensaft hinzufügen und den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die übrigen Schalotten und Knoblauch in 30 Gramm Butter andünsten. Anschließend mit dem Fischfond und etwa 100 Millilitern Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Danach die Schlagsahne und den Safran dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig pürieren. Den Parmesan reiben. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Das fast fertige Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Parmesan, die übrige Butter und die Petersilie dazugeben und den gebratenen Spargel, bis auf zwei Stangen, unterheben. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in Olivenöl von beiden Seiten etwa eine Minute anbraten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und mit den übrigen Spargelstangen und der Safransoße garnieren.

Tobias Welsch am 27. Februar 2012

Risotto mit Hülsenfrüchten, Morcheln, Garnelen-Carpaccio

Für zwei Personen

5 Riesen-Garnelen	150 g Risotto	50 g TK-Erbesen
50 g Zuckerschoten	6 getrocknete Morcheln	1 weiße Zwiebel
0,25 Bund Schnittlauch	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Fenchelkraut
100 g Parmesan	20 ml Prosecco	20 ml Sherry
150 ml Weißwein	1000 ml Gemüsefond	Olivenöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Die Morcheln in Wasser einweichen. Das Morchelwasser mit einem Tuch filtern und die Morcheln gut waschen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Morcheln hinzufügen und anbraten. Den Sherry hineingeben und etwas einkochen. Das Morchelwasser dazugeben und ebenfalls einkochen lassen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Die Garnelen leicht salzen, halbieren, in Klarsichtfolie geben und mit einem Fleischklopfer platt klopfen und kurz in den Tiefkühler geben. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf etwas Butter und zwei Esslöffel Olivenöl bei niedriger Temperatur erhitzen und die Zwiebel anbraten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig anbraten. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Risotto mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend den Gemüsefond nach und nach aufgießen. Den Parmesan reiben. Die Zuckerschoten und die Prinzessbohnen fein schneiden. Die Erbsen zu dem Risotto geben und zum Schluss die Zuckerschoten und die Prinzessbohnen untermengen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Petersilie und das Fenchelkraut zupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter und die Kräuter und mit dem Parmesan verrühren. Einen Schuss Prosecco zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf dem Teller anrichten. Das Garnelen-Carpaccio aus der Folie schälen und auf das Risotto drapieren, die Morchelsauce über das Garnelen-Carpaccio geben und servieren.

Brigitte Kreuzer am 07. Januar 2013

Risotto mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen

250 g Risottoreis	14 Muscheln, groß, grün	6 Garnelen, groß
200 g Garnelen, klein	2 Zwiebeln	1 Frühlingszwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt	500 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein, trocken	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Kerbel
1 Bund Thymian	8 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Garnelen schälen, entdarmen und zusammen mit den Muscheln waschen und trocken tupfen. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Muscheln darin kochen, bis sie sich öffnen. Das Muschelfleisch auslösen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Meeresfrüchte mit dem Saft beträufeln. Die Zwiebeln, die Frühlingszwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Das Ganze in einer Pfanne mit fünf Esslöffeln Olivenöl andünsten. Anschließend den Risottoreis dazugeben und mit anschwitzen. Danach 100 Milliliter Gemüsefond und den Weißwein hinzufügen und unter ständigem Rühren den restlichen Gemüsefond nachgießen und den Risottoreis bissfest garen. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und darin die Meeresfrüchte braten. Die Blätter von Thymian, Petersilie und Kerbel abzupfen und klein hacken. Anschließend zusammen mit den Meeresfrüchten unter das Risotto rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten.

Gisela Markert am 09. November 2009

Risotto mit Meeresfrüchten

Für 2 Personen

10 Riesen-Garnelen	4 Jacobsmuschelfilets	100 g Risottoreis
1 Karotte	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin	150 g Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

In zwei Töpfen den Wein und den Gemüsefond erhitzen, jedoch nicht kochen. In einem Topf sieben Esslöffel Butter zergehen lassen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke schneiden und im Topf anschwitzen. Die Karotte waschen, schälen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Anschließend den Reis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Den Weißwein dazu gießen. Nach und nach den Fond dazugeben und den Reis unter Rühren zwanzig Minuten bissfest kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Garnelen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und einem Esslöffel Butter in der Pfanne zwei Minuten auf jeder Seite anbraten. In der Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Mit den Muschelfilets und einem Esslöffel Butter in die Pfanne geben. Dem Reis 50 Gramm Butter untermischen und pfeffern. Anschließend den Parmesan reiben, unterheben und salzen. Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Jacobsmuscheln und die Garnelen darauf geben und servieren.

Norbert Paul am 25. Januar 2012

Risotto mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	100 g Carnarolireis	10 Kirschtomaten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	100 g Büffelmozzarella
50 ml trockener Weißwein	300 ml Fischfond	6 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	0,25 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis zusammen mit dem Tomatenmark dazu geben, glasig anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Fischfond dazu geben und unter ständigem Rühren gar kochen. Die Basilikumblätter abzupfen, klein hacken und mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermischen. Den Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden. Die zweite Knoblauchzehe anschließend abziehen und in Scheiben schneiden. Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Anschließend die Garnelen aus der Pfanne nehmen und zum Warmstellen in den Backofen geben. In der Pfanne mit dem verbliebenen Öl die Kirschtomaten und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch anbraten. Den Büffelmozzarella zum Risottoreis geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Garnelen aus dem Backofen nehmen. Das Risotto mit den Riesen-Garnelen und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Letizia Füssenich am 23. August 2010

Risotto mit Zitrone, Calamaretti, Basilikum-Öl

Für zwei Personen

300 g Calamaretti-Tuben	120 g Risottoreis	1 confierte Zitrone
1 Schalotte	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Minze
1 Lorbeerblatt	30 g Butter	80 ml Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	Öl, Pfeffer, Salz

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 50 Millimeter des Öls mit den Basilikumblättern sehr fein mixen. Anschließend das Kräuteröl in einem Topf bei geringer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb streichen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig andünsten. Den Fischfond in einem weiteren Topf erhitzen. Anschließend den Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Das Lorbeerblatt einlegen und unter ständigem Rühren den warmen Fischfond in kleinen Mengen dazugeben. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis bissfest gegart und das Lorbeerblatt kann wieder entfernt werden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Die Calamaretti waschen, putzen und in dem heißen Öl etwa 15 Sekunden braten. Den Fisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die confierte Zitrone achteln und in kleine Würfel schneiden. Ein paar Blätter von der Minze zupfen und fein hacken. Beides dem Risotto beifügen. Kurz vor dem Servieren die Butter unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit der confierten Zitrone, den Calamaretti und dem Basilikumöl auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 12. Juli 2012

Rotes Thai-Curry mit Riesen-Garnelen und Gurken-Salat

Für zwei Personen

4 große Garnelen	150 g kleine, gegarte Garnelen	125 g Jasminreis
100 g Zuckerschoten	1 Salatgurke	2 in Öl eingel. Paprikaschoten
1 Stängel Zitronengras	1 ½ rote Chilischoten	1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer	1 ½ Bund Koriander	2 Kaffirlimettenblätter
3 Limetten	1 TL Tomatenmark	200 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce	2 EL Sesamöl
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Salat zwei Zentimeter des Ingwers schälen und fein reiben. Mit einem Esslöffel Sojasauce, drei Esslöffel Olivenöl und einem Esslöffel Sesamöl in einer Schüssel vermengen. Den Saft einer Limette auspressen und dazugeben. Die Gurke waschen, schälen und mit dem Sparschäler dünne Streifen direkt auf einen Teller abziehen. Ein Drittel des Korianders abrausen, abschütteln und die Stängel fein hacken. Den gehackten Koriander zu der Gurke geben. Einige Blätter zur Seite legen. Eine halbe Chilischote fein hacken und über die Gurken streuen. Den Salat erst kurz vor dem Servieren vermengen. Einen mittelgroßen Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Den Reis, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in den Topf geben und mit 300 Milliliter Wasser bedecken und aufkochen lassen. Den Reis mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das Zitronengras von den harten Enden befreien und die harten, äußeren Blätter entfernen. Die Stängel mit dem Messerrücken andrücken. Den Knoblauch abziehen, den restlichen Ingwer schälen, die Chilischote vom Stiel befreien und den Koriander abrausen. Die vorbereiteten Zutaten mit den Limettenblättern, der eingelegten Paprika, dem Tomatenmark, der Fischsauce und dem Sesamöl in ein hohes Gefäß geben und zu einer feinen Paste mixen. Eine Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl dazugeben. Den Kopf der Riesen-Garnelen abtrennen und diese ungeschält für etwa eine Minute heiß anbraten. Einen Esslöffel der gemixten Paste zu den Garnelen geben und diese für eine Minute mitbraten. Die Riesen-Garnelen in eine ofenfeste Form füllen und auf der oberen Schiene im Ofen acht bis zehn Minuten garen. Die Zuckerschoten waschen und trocken tupfen. Inzwischen die Pfanne wieder auf mittlere Hitze stellen. Das Gemüse mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die kleinen Garnelen und die restliche Currypaste dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten mitbraten. Die Kokosmilch dazugeben und glatt rühren. Bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Korianderblätter darüber streuen. Die Form mit den Riesen-Garnelen aus dem Ofen nehmen. Die restlichen Limetten in Spalten schneiden. Den Reis mit einer Gabel auflockern, den Gurkensalat vermengen. Das Curry mit dem Reis, den Riesen-Garnelen und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten.

Maximilian Dietrich am 12. August 2013

Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit grünem Spargel

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	6 Scheiben Parma-Schinken	6 Stangen grüner Spargel
1 unbehandelte Limette	1 unbehandelte Zitrone	1 kleine Chilischote
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
150 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	100 ml Schlagsahne
6 Salbeiblätter	20 g Ingwer	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Ingwerschaum die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, den Ingwer schälen und alles fein würfeln. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Ganze leicht anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Fischfond hinzugeben und weiterköcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und halbieren. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin auf mittlerer Temperatur einige Minuten anbraten. Die übrige Knoblauchzehe und eine Hälfte der Chilischote mit in die Pfanne geben, den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen und weitere acht Minuten braten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Muscheln aus der Schale nehmen, von Muskeln befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Anschließend die Muscheln mit jeweils einem Salbeiblatt in einer Scheibe Parma-Schinken einwickeln und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher befestigen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin von jeder Seite etwa Minuten braten. Abschließend die Ingwersoße mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Jakobsmuscheln mit dem grünen Spargel auf Tellern anrichten und mit dem Ingwerschaum garnieren.

Sebastian Bauer am 03. August 2010

Sautierte Garnelen mit Bärlauch-Graupen, Orangen-Paprika

Für 2 Personen

8 Garnelen, küchenfertig	75 g Perlgraupen, mittel	1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb	1 Paprika, orange	2 Orangen, unbehandelt
1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch	1 Vanilleschote
1 Sternanis	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 EL Bärlauch, getrocknet	30 g Pinienkerne
100 g Parmesan	250 ml Geflügelfond	25 ml Weißwein, trocken
70 ml Olivenöl	4 EL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend die Graupen hinzufügen. Danach zwei Zweige Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond nach und nach einrühren, bis die Graupen die ganze Flüssigkeit aufgenommen haben. Den Bärlauch mit dem Olivenöl verrühren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend unter den Bärlauch mengen. 50 Gramm Parmesan verreiben und ebenfalls unterheben. Anschließend das Ganze pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die drei Paprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Orangen halbieren, den Saft auspressen und zur Seite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Saft der Orangen ablöschen und zusammen mit dem Vanillemark, dem Sternanis und dem Lorbeerblatt einreduzieren. Die Paprikastreifen darin weich schmoren, anschließend den Sternanis und das Lorbeerblatt wieder entfernen. Den restlichen Parmesan reiben und mit den Graupen und der Bärlauchpaste vermengen und im Backofen warm stellen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und dazugeben. Die Garnelen zusammen mit den Bärlauchgraupen und den Orangenpaprika auf Tellern anrichten.

Gabriele Braun am 04. Januar 2010

Schwarze Bandnudel-Nester mit Garnelen

Für 2 Personen

16 Garnelen	300 g schwarze Bandnudeln	2 Zehen Knoblauch
300g Chili-Frischkäse	435 g Pizzatomaten	0,5 Zwiebel
100 ml Prosecco	2 EL Olivenöl	Cayennepfeffer
Chilipulver	Salz	Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin garen. Die Garnelen längs einritzen, von der Schale und dem Kopf befreien. Den Rücken ebenfalls längs einschneiden und den Darm entnehmen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Zwiebel und Knoblauchzehen hinzugeben, verrühren. Die Pizzatomaten ebenfalls hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Chili-Frischkäse hinzufügen und verrühren. Die Nudeln aus dem Salzwasser nehmen und abtropfen lassen. Die Nudeln zu Nestern formen und die Garnelen darauf anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Angelika Lehmann am 26. April 2010

Schwarze Bandnudeln mit Sepia, Scampi und Safran-Schaum

Für 2 Personen

1 Sepia, mittelgroß, a 250 g	2 Scampi, groß	200 g Linguine, schmal
2 Roma-Tomaten	3 EL Olivenöl	200 ml Weißwein, trocken
50 ml Sahne	1 Bund Basilikum	2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte	1 Schote Chili, mittelscharf	15 g schwarze Tinte vom Sepia
2 Msp Safran-Pulver	Chilifäden	Salz

Die Sepia unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Die Scampi vom Panzer befreien und den Darm unter fließendem Wasser entfernen und gut mit Küchenpapier abtrocknen. Einen Topf mit Wasser und reichlich Salz aufsetzen. Die Sepia in sehr feine Streifen schneiden. Die Scampi in der Mitte einmal durchschneiden. Alles zur Seite stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Nun die Sepia dazugeben und alles etwas andünsten lassen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und warten bis sich die Haut löst. Die Tomaten häuten und von Kernen befreien. Nun die Filets der Tomaten herausschneiden und zur Sepia-Soße geben. Alles salzen und pfeffern. Fünf Blätter Basilikum und die Chilischote kleinhacken und ebenfalls hinzufügen, danach weitere fünf Minuten garen lassen. Zum Schluss die schwarze Sepia-Tinte in die Soße einrühren. Die Soße wird zur Seite gestellt, bis die Nudeln gar sind. Die Linguine in kochendem Wasser gar kochen. 100 Milliliter Liter Weißwein und die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen bis die Soße eine cremige Konsistenz annimmt. Jetzt das Safran-Pulver hinzugegeben und noch einmal kurz aufkochen. Olivenöl mit der übrig gebliebenen Zehe Knoblauch in der Pfanne erhitzen und die Scampi darin für drei Minuten braten. Die Nudeln abtropfen lassen und zu der Sepiasoße geben, weitere zwei Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten den Metallring in die Mitte der Teller setzen. In diesen Ring werden die Nudeln gefüllt. Die Safran-Soße wird mit dem Pürierstab schaumig geschlagen und rundherum verteilt. Kurz vor dem Servieren den Metallring entfernen und zwei Scampihälften auf die Nudeln legen. Mit einigen Basilikumblättern und den Chilifäden garnieren.

Pietro Antonio Belcastro am 10. November 2009

Schwarze Linguine, Garnelen-Jakobsmuscheln, Safran-Soße

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	6 Jakobsmuscheln	250 g schwarze Linguine
10 Cherrytomaten	1 Zucchini	5 g Ingwer
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Stängel Zitronengras
1 Zweig Thymian	1 TL Safran	1 EL Speisestärke
1 EL Butter	20 ml Wermut	50 ml trockener Weißwein
50 ml Fischfond	100 ml Schlagsahne	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Linguine einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien und mit kaltem Wasser abspülen. Die Jakobsmuscheln ebenfalls abspülen und trocken tupfen. Die Garnelen und die Jakobsmuscheln auf die Holzspieße stecken. Danach die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in einer Pfanne glasig dünsten und mit dem Fischfond, dem Weißwein, dem Wermut und der Sahne ablöschen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Thymian waschen, trocken tupfen, fein hacken und den Ingwer schälen. Den Knoblauch, den Thymian, den Ingwer und den Safran in die Sauce geben und leicht köcheln lassen. Danach die Speisestärke in Wasser auflösen und die Sauce damit abbinden. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch entfernen. Im Anschluss die Cherrytomaten und die Zucchini waschen und trocken tupfen. Die Cherrytomaten halbieren und die Zucchini vierteln und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in dem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen-Jakobsmuschel-Spieße in der Butter anbraten. Das Zitronengras andrücken und dazugeben. Die Linguine abschütten und mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse vermischen. Die schwarzen Linguine mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse und den Garnelen-Jakobsmuschel-Spießen auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Dominic Fänders am 27. Februar 2013

Schwarze Nudeln mit Hummer-Soße und Garnelen

Für 2 Personen

6 Garnelen, frisch	200 g Spaghetti, schwarz	2 Tomaten, mittel, normal
2 Babymöhren	12 Zuckerschoten	1 Zwiebel
15 g Parmesan, am Stück	50 g Butter	100 ml Sahne
30 g Hummersoßenpaste	150 ml Hummerfond	1 EL Cognac
2 EL Olivenöl	1 Bund Estragon	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten abziehen und vierteln. Anschließend die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Estragon zupfen, aber die Stängel aufheben. Die Zwiebelwürfel in 25 Gramm Butter anschwitzen, den Estragon dazugeben und mit dem Cognac ablöschen. Den Hummerfond, die Sahne und die Estragonstängel in einen Topf geben und etwa zwölf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Hummerpaste unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Estragonstängel herausnehmen, die Tomaten und die Estragonblätter dazugeben. Die Möhrchen schälen und die Zuckerschoten reinigen. Das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einem Topf die restliche Butter und den Zucker karamellisieren und die Möhrchen und die Zuckerschoten darin schwenken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, am Rücken aufschneiden, entdarmen und von Kopf und Schale befreien. Anschließend die Garnelen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz abschmecken. Die Nudeln abseihen und in der Hummersoße kurz schwenken. Die Nudeln, die Garnelen, die Möhrchen und die Zuckerschoten mit der Soße auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 03. Dezember 2009

Schwarze Tintenfisch-Pasta mit Tomaten und Weißwein

Für 2 Personen

375 g Tintenfischtuben	2 große Tomaten	2 kleine Zwiebeln
1 Zitrone	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	200 g Mehl	2 Eier
8 g Sepiatinte	200 ml Weißwein, trocken	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen, entkernen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen zupfen und grob hacken. Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl, zwei Esslöffeln Olivenöl und der Sepiatinte gut vermengen und kneten. Anschließend in einem feuchten Tuch 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Den Tintenfisch gut waschen, die Chitinplatten herausziehen und alle Häute gründlich entfernen. Anschließend die Tuben kalt abspülen, der Länge nach aufschneiden, trockentupfen und auf der Innenseite rautenförmig einritzen. Den Tintenfisch in die Pfanne geben und bei starker Hitze kurz scharf anbraten. Salzwasser erhitzen. Den Nudelteig etwa drei Millimeter dünn ausrollen und in beliebig dicke Streifen schneiden. Die Pasta im Salzwasser fünf Minuten kochen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und Chili in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Den Weißwein einrühren, die Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere zwei Minuten kochen lassen. Die Nudeln in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit der Petersilie in die Tintenfisch-Pfanne geben und gut mischen. Die Tintenfisch-Pasta auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Jürgen Grammes am 25. Januar 2012

Selbstgemachte Ravioli mit Flusskrebse und Safran-Schaum

Für zwei Personen

100 g Krebsfleisch, naturell	3 TL Ricotta	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	0,5 Bund Kerbel
100 g Mehl	2 Eier	200 ml Fischfond
50 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	2 EL Olivenöl
0,2 g Safran	Pfeffer, Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Füllung das Krebsfleisch abgießen und fein hacken. Einige Krebse für die Sauce beiseitelegen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Zitrone waschen und auspressen. Das gehackte Krebsfleisch mit dem Ricotta, einem Teelöffel gehackten Kerbel und der Hälfte der Knoblauchzehe mischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Aus einem Ei, einem Eigelb, dem Mehl, einem Teelöffel Olivenöl und einer Prise Salz einen Nudelteig kneten. Zwei Teigbahnen mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und auf einer Teigbahn mit etwas Abstand jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren. Die zweite Teigbahn auf einer Seite leicht anfeuchten und mit dieser Seite auf die belegte Teigbahn legen und die Ravioli abtrennen. Nach dem Formen die Ravioli in dem kochendem Salzwasser sechs Minuten bissfest kochen. Für den Safranschaum die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Schalotte in dem restlichen Olivenöl glasig dünsten. Den Safran hinzugeben und mit dem Fischfond und dem Weißwein ablöschen. Die Sauce leicht einkochen lassen und zum Schluss die Sahne einrühren und nochmals reduzieren. Die Sauce vor dem Servieren aufschäumen. Die Flusskrebs-Ravioli mit dem Safranschaum auf Tellern anrichten, mit den restlichen Krebsen garnieren und servieren.

Vanessa Voß am 25. April 2013

Selbstgemachte Tagliatelle mit Knoblauch-Gambas

Für 2 Personen

200 g Gambas, Schale, Kopf	8 Cocktailtomaten	4 Tomaten, getrocknet
1 Bund Rucola	3 Zehen Knoblauch	4 Eier
1 EL Tomatenmark	3 EL Balsamico-Essig, schwarz	2500 g Mehl
50 g Weichweizengrieß	6 EL Olivenöl	2 TL Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Salzwasser für die Tagliatelle zum Kochen bringen. Drei Eier trennen und das Eigelb mit dem übrigen Ei, dem Mehl, dem Weichweizengrieß, einem Esslöffel Olivenöl, Salz und dem Tomatenmark vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Alufolie kurz im Gefrierfach ruhen lassen. Den Teig ausrollen und dann zu Tagliatelle zuschneiden. Die Nudeln kurz antrocknen lassen und dann für zwei Minuten im kochenden Wasser gar kochen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken und das restliche Olivenöl erhitzen. Die Gambas von Kopf und Schwanz befreien, am Rücken längs einritzen und den Darm entfernen. Anschließend waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit den getrockneten Tomaten zwei Minuten anbraten. Den Knoblauch und die Cocktailtomaten hinzufügen und ebenfalls leicht anbraten. Das Ganze mit dem Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen, in die Pfanne zu den Gambas geben und kurz darin wenden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und unter die Nudeln heben. Anschließend die Tagliatelle auf Tellern anrichten.

Mirja Hammer am 05. September 2009

Senf-Eier mit Petersilien-Kartoffel-Püree und Roter Bete

Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	3 Knollen vorgegarte Rote Bete	3 Petersilienwurzeln
2 EL Osietra-Kaviar	4 Eier (M)	2 Schalotten
1 Zitrone	350 ml Gemüsefond	3 Lorbeer-Blätter
4 Stiele glatte Petersilie	1 Beet Garten-Kresse	3 EL mittelscharfer Senf
1 TL Johannisbeergelee	100 g Butter	2 EL Mehl
100 ml Milch	50 ml Sahne	4 EL Himbeer-Essig
3 EL Rapsöl	Muskatnuss, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln. Beides in gesalzenem Wasser circa 20 Minuten gar kochen. Die Rote Bete in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Einen Esslöffel Schalotten auf einem kleinen Teller beiseitelegen. Etwas Mehl über die Schalotten im Topf stäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Senf und Milch unterrühren. Die Lorbeerblätter in die Senfsauce geben und bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Eier etwa sieben Minuten kochen, abschrecken und pellen. Alle Eier vollständig pellen. Zwei Eier oben kappen. Das Johannisbeergelee in einem Topf erwärmen und mit Rapsöl und Himbeer-Essig mischen. Die Rote Bete, die restlichen Schalotten und die gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Senfsauce mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Sahne, Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit der Sahnemilch verrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Püree auf einem vorgewärmten Teller verteilen. Die Senfsauce auf das Püree geben. Jeweils ein ganzes Ei auf die Sauce setzen. Ein gekapptes Ei mit einem Esslöffel Kaviar füllen und den Deckel von dem Ei wieder darauf setzen. Die Rote Bete auf dem Teller anrichten. Alles mit Kresse garnieren.

Sandy Braun am 02. April 2013

Spaghetti frutti di mare

Für zwei Personen

250 g Meeresfrüchte	5 Riesen-Garnelen	150 g Spaghetti
1 Zitrone	3 Tomaten	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweige	2 Zweige glatte Petersilie
30 g Butter	3 EL Tomatenmark	70 ml trockener Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Spaghetti darin gar kochen. Wasser erhitzen und die Tomaten kurze Zeit hineingeben. Anschließend die Tomaten herausnehmen und die Schale abziehen. Die Tomaten entkernen und klein schneiden. Die Schalotten mit dem Knoblauch abziehen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Schalotte darin anschwitzen. Anschließend die Butter dazugeben. Die Riesen-Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in der Schalotten- Knoblauch-Butter anbraten. Anschließend die Garnelen herausnehmen und im Backofen warm halten. Den Rosmarin hacken. Die zerkleinerten Tomaten in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und Tomatenmark unterrühren. Nun die Meeresfrüchte hinzugeben. Die Riesen-Garnelen aus dem Backofen mit in die Pfanne geben. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Spaghetti abgießen. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und die Frutti di Mare Sauce dazugeben. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Philipp Banaszak am 27. März 2013

Spaghetti mit Calamari und Fenchel

Für 2 Personen

250 g Spaghetti	3 Tintenfischtuben	1 Fenchelknolle mit Grün
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	1 frische Chilischote
0,5 Bund glatte Petersilie	2 TL Fenchelsamen	200 ml Weißwein
3 EL Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Die Fenchelknolle putzen und klein hacken. Das Fenchelgrün ebenfalls klein hacken und beiseite stellen. Die Fenchelsamen zerkleinern. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden. Einen Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Fenchel, die Fenchelsamen und den Knoblauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten. Das Ganze regelmäßig umrühren und auf höchster Stufe erhitzen. Die Calamares waschen und trocken tupfen. Danach mit dem Wein und dem Chili in die Pfanne geben. Weiter umrühren, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Danach sanft köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen und etwas von dem Wasser auffangen. Danach die Nudeln zur Soße geben und umrühren. Das restliche Olivenöl mit dem Fenchelgrün vermischen und dazugeben. Wenn die Soße zu dickflüssig ist, gegebenenfalls noch mal mit dem Kochwasser verdünnen. Etwas Petersilie zupfen und ebenfalls unter die Spaghetti mengen. Schale von der Zitrone abreiben. Die Spaghetti mit den Calamares und dem Fenchel auf tiefen Tellern anrichten, mit der Zitronenschale garnieren und servieren.

Annika Hesse am 13. Dezember 2010

Spaghetti mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g Spaghetti	150 g Cocktailtomaten
1 Bund Lauchzwiebeln	5 Knoblauchzehen	4 Chilischoten
1 Zitrone	1 Limette	150 ml portug. Cherry
8 EL Olivenöl	60 g Pinienkerne	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Minze	0,5 Bund glatte Petersilie
Parmesan	bunter Pfeffer	Meersalz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Vier Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Von einem halben Bund Petersilie die Blätter abzupfen. Drei Chilischoten längs halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und in feine halbe Ringe schneiden. Die Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Die Lauchzwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten putzen und klein würfeln. Die Minze zupfen und klein schneiden. In einer großen Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen und nach und nach die Pinienkerne, die Lauchzwiebelringe, die Menge von zwei geschnittenen Chilischoten, die gewürfelten Cocktailtomaten und die Hälfte des geschnittenen Knoblauchs hinzugeben. Die Zitronenscheiben ebenfalls hinzugeben, die Petersilienblättchen und die Minze kurz mitbraten. Den restlichen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Schale, Darm und Kopf befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Rosmarin zupfen und mit dem Knoblauch und einer klein geschnittenen Chilischote und den Garnelen in die Pfanne geben und kurz glasig anbraten. Das Ganze mit dem Cherry ablöschen und die Garnelen anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Die Flüssigkeit in der Pfanne etwas reduzieren lassen und anschließend abseihen. Anschließend die abgeseigte Soße wieder in einer Pfanne erwärmen und die dicken Enden der Garnelen in der Soße wenden, so dass sie zart rosa gegart sind. Die Spaghetti abgießen, zum Gemüse in die Pfanne geben und durchschwenken. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Zitronenscheiben aus den Spaghetti nehmen. Die Limette zum Garnieren in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Parmesan reiben und einen Teil fein hobeln. Die Spaghetti *aglio e olio speciale* auf tiefen Tellern anrichten, mit der Limette, der übrigen ganzen Chilischote, dem Schnittlauch und dem Parmesan garnieren und servieren.

Matthias Ulrich am 25. Juli 2011

Spaghetti mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	250 g Spaghetti	300 g passierte Tomaten
100 ml süße Sahne	2 Knoblauchzehen	1 eingelegte Peperoni, scharf
2 EL Olivenöl	6 cl Cognac	200 ml Gemüsebrühe
Petersilie, getrocknet	Oregano, getrocknet	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch in einer Pfanne leicht anrösten und mit dem Cognac ablöschen. Die Tomaten dazugeben. Mit dem Gemüsefond auffüllen. Die Peperoni klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in die Soße geben und darin garen. Die Soße mit der Petersilie, dem Oregano und Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti mit der Garnelensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Holger Hamburger am 05. Juli 2012

Spaghetti mit Trüffel-Butter, Garnelen

Für 2 Personen

175 g Hartweizendunst	150 g Zuckerschoten	50 g Hartweizengrieß
25 g Semmelbrösel	100 ml Sekt, trocken	100 ml Geflügelfond
70 ml Olivenöl	8 Eier	6 Blacktigergarnelen
2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Trüffel
1 Zehe Knoblauch	1 EL Trüffelbutter	6 Zweige Thymian
1 Prise Muskat	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Derweil den Thymian zupfen und zusammen mit den Semmelbröseln und einem halben Esslöffel Olivenöl pürieren. Das Ganze anschließend auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten, salzen und für fünf Minuten im Backofen rösten. Für die Soße den Sekt mit dem Geflügelfond aufsetzen und langsam einkochen. Anschließend das Ganze mit frischem Trüffel abschmecken. Die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, den Darm entfernen, pellen und zusammen mit den Zuckerschotenstreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Die Schalotte abziehen, und in feine Streifen schneiden. Die Schale von der Zitrone reiben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, und mit der Schalotte und der Zitronenschale in die Pfanne geben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und für eine weitere Minuten anbraten. Die Pasta für drei Minuten abkochen. Die Pasta abgießen und tropfnass zusammen mit der Trüffelbutter in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern. Die Pasta mit den Garnelen und den Zuckerschoten und der Soße anrichten, mit den Bröseln überstreuen und servieren.

Jan-Philipp Cleusters am 04. November 2009

Spaghetti mit Vanille-Tomaten und Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

300 g Spaghetti	6 Scampi, roh, mit Schale	200 g Kirschtomaten
1 Vanilleschoten	1 Zitrone, unbehandelt	80 g Rauke oder Rucola
2 Zehen Knoblauch	3 EL Butter	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker, braun	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Die Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken, die Schale abziehen und halbieren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides in zwei Esslöffeln Butter circa zwei Minuten andünsten. Anschließend die Tomaten und den braunen Zucker dazu geben und alles karamellisieren lassen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Die Zitrone in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter und dem Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Riesen-Garnelen und die Zitronenspalten dazu geben und alles gut salzen und pfeffern. Die Spaghetti abgießen, in die Tomatensoße geben und durchschwenken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti mit der Soße, den Riesen-Garnelen und der Rauke auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 28. Januar 2010

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Prosecco-Soße und Garnelen

Für zwei Personen

6 Garnelen	30 g Speckwürfel	300 g jungen Spinat
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zitrone	3 Eier	100 g Parmesan
250 g Ricotta	60 g kalte Butter	200 g Mehl
100 g Hartweizengrieß	300 ml Prosecco	4 EL Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

Für den Nudelteig das Mehl, den Grieß, die Eier, zwei bis drei Esslöffel Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in die Frischhaltefolie geben und circa 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anrösten. Den Spinat waschen und von groben Stielen entfernen. Zu den Schalotten kommt eine abgezogene angedrückte Knoblauchzehe. Den Speck auch in kleine Würfel schneiden und mit anschwitzen. Den Spinat hinzufügen, bis er in sich zusammenfällt und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat abkühlen lassen. Die Garnelen abwaschen, trocken tupfen und den Kopf, die Schale und den Darm entfernen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den abgekühlten Spinat mit dem Ricotta in einer Schüssel vermischen. Mit etwas Zitronensaft und dem Abrieb würzen. Die Chilischote waschen und in ganz feine Würfel schneiden und zu dem Spinat dazugeben. Den Nudelteig zu einem dünnen Teig ausrollen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Hilfe der Füllung und dem Nudelteig die Ravioli formen. Eine weitere Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Schalotten anbraten. Die Schalotten anschließend mit dem Prosecco ablöschen und kurz aufkochen lassen. In einer weiteren Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl die Garnelen glasig braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Sauce durch ein Sieb geben und mit einem Schneebesen die kalte Butter unterrühren. Die Ravioli mit den Garnelen auf einem tiefen Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 08. Mai 2013

Taboulé mit Riesen-Garnelen und Pimentos-de-Padrón

Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen, roh	200 g Pimentos	100 g Couscous
200 ml Gemüsefond	2 Romanatomen, á 125g	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	1 Minigurke, ca. 100 g	5 EL Olivenöl
3 EL Pinienkerne	2 EL Chutney	2 EL Rosinen
1 TL Raz el Hanout	1 TL Cous-Cous-Gewürzmischung	1 TL Piment d'Espelette
0,5 Bund Koriander	2 Zweige Minze, frisch	Meersalz
Meersalz, grob		

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und anschließend über den Couscous gießen. Die Rosinen untermischen, das Ganze abdecken und quellen lassen. Die Tomaten und die Gurke schälen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit den Tomaten und Gurkenwürfeln unter den Couscous mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Couscous mit Chutney, Raz el Hanout, Couscous-Gewürzmischung, Piment d'Espelette, Meersalz, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Koriander und die Minze zupfen, klein hacken und unter die Masse heben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Riesen-Garnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen und die Pimentos in zwei getrennten Pfannen in je zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Couscousmasse auf Tellern anrichten und die Garnelen mit den Pinienkernen darauf garnieren.

Luitgard Rühmann am 03. September 2009

Tagliatelle mit Feta-Spinat und Garnelen

Für 2 Personen

250 g Tagliatelle	100 g Blattspinat	200 g Riesen-Garnelen
200 g Fetakäse	8 Eiertomaten	1 Knoblauchzehe
2 Zitronen	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
150 ml Sahne	20 ml Cognac	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Stielansatz aus den Tomaten schneiden und die Haut kreuzweise einritzen, in einem Topf Wasser zum kochen bringen und die Tomaten kurz hinein geben. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schale der Zitrone reiben. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und mit dem Knoblauch und Zitronenzesten einreiben. In einer Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Garnelen anbraten. Nach einiger Zeit die Tomaten zugeben. Den Cognac einrühren und flambieren. Wenn die Flamme erloschen ist, die Sahne untermischen und vermengen. Die eine Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und den Blattspinat darin andünsten. Den Zitronensaft zugeben. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und mit zu dem Blattspinat geben. Das Ganze gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Petersilie vermengen. Die andere Zitrone ebenfalls halbieren und auspressen. Den Saft je nach Geschmack zu den Garnelen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit dem Fetaspinat auf den Tellern anrichten. Die Garnelen und die Soße über die Nudeln geben und servieren.

Yasin Demirel am 26. Mai 2010

Tagliatelle mit Safran-Soße und Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

200g Tagliatelle	10 Riesen-Garnelen	1 unbehandelte Zitrone
1 rote Chilischote, frisch	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
125 g Butter, kalt	125ml Sahne	75ml Weißwein
75ml Fischfond	Safran	Ölivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Acht Riesen-Garnelen von den Krusten befreien und den Darm entfernen. Die Schalen ohne Köpfe beiseite stellen. Die restlichen beiden Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen und beiseite legen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und eine halbe Schalotte und den Knoblauch fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen und darin die Schalen ohne Köpfe mit der gehackten Schalotte und dem Knoblauch sanft andünsten. Das Ganze dann mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und auf ein Drittel der Menge reduzieren lassen. Die Masse durch ein Haarsieb drücken und in einen Topf geben, die Temperatur erhöhen und die Sahne hinzugeben. Das Ganze nochmals reduzieren lassen und mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte davon klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die geschälten Garnelen zwei Minuten darin braten. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln und die Chilischote darunter geben. Danach die kalte Butter in die fertige Soße geben. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den restlichen Knoblauch abziehen und andrücken. Die beiseite gelegten ganzen Riesen-Garnelen mit dem Knoblauch anbraten, bis sie glasig sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle mit der Safran-Soße und den geschälten Riesen-Garnelen auf Tellern anrichten und mit den ganzen Riesen-Garnelen garnieren.

Elisabetta Vanali am 03. Mai 2010

Tagliatelle mit Scampi-Sugo

Für zwei Personen

8 Riesen-Garnelen	100 g Rucola	150 g geschälte Tomaten
4 Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Mehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
20 ml Weißbrand	125 ml trockener Weißwein	1 TL weißer Balsamico
1 Lorbeerblatt	1 Bund glatte Petersilie	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen und aus den Schalen lösen. Am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die übrig gebliebenen Schalen klein hacken. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl stark erhitzen. Die Schalenstücke anbraten, bis sie eine rote Färbung erhalten und kross gebraten sind. Anschließend mit dem Weinbrand und dem Weißwein ablöschen. Den Bratensatz auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb abgießen. Die ausgekochten Schalen werden weggeworfen. Einen Topf mit Salzwasser für die Tagliatelle aufsetzen. Währenddessen den Teig aus Mehl, Eiern und Salz zubereiten. Den fertigen Teig in Tagliatelle-Form bringen und im heißen Wasser al dente kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend im restlichen Öl und mit dem Lorbeerblatt andünsten. Die geschälten Tomaten klein hacken und hinzugeben. Die Schalenbrühe angießen und mit dem Balsamico, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Hitze noch etwas köcheln lassen. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und ebenfalls hinzugeben. Die Garnelen in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die fertigen Tagliatelle abgießen, mit der Soße mischen und etwas Petersilie unterheben. Ein paar Blätter Rucola waschen und trocken schleudern. Die Tagliatelle mit dem Scampisugo auf Tellern anrichten, mit etwas Rucola garnieren und servieren.

Stefanie Blamberger am 07. Mai 2012

Taglioni mit Gambas und Rucola in Tomaten-Crème-fraîche

Für 2 Personen

100 g Taglioni	4 Garnelen, ohne Kopf	1 Bund Rucola
1 Zwiebel, rot, klein	1 Zehe Knoblauch	100 g Eiertomaten
150 g Crème-fraîche	20 g Butter	Olivenöl
Chilipulver	Salz	

Die Taglioni in Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Garnelen von der Schale befreien, den Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Garnelen zusammen mit den Zwiebeln und dem Chilipulver scharf anbraten und beiseite stellen. Die Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Tomaten in den Bratensud geben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Butter und die Crème fraîche dazu geben, nochmals aufkochen lassen und bei geringer Hitze ziehen lassen. Abschließend mit Salz und Chilipulver abschmecken. Den Rucola waschen, trocken schleudern, drei Stiele beiseite stellen und den Rest in Streifen schneiden. Die Taglioni und den Rucola mit in die Pfanne geben und unterheben. Die Garnelen ebenfalls dazugeben und das Ganze auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Rucola garnieren.

Daniel Buttmi am 13. Oktober 2009

Thai-Curry mit Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen	100 g Thaireis	2 rote Chilischoten
4 Blätter Kaffir	70 g Palmzucker	2 EL rote Currypaste
1 EL indisches Currypulver	2 EL Sesamöl	250 ml Kokosnussmilch
Salz		

Die Garnelen waschen, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Kokosmilch in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kaffirblätter und die Currypaste hinzufügen und andicken lassen. Wenn die Kokosmilch kocht, etwas Öl und das indisches Currypulver hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken und die Hitze reduzieren. Die Garnelen darin für zwei Minuten garen. Den Reis fertig kochen. Die Chilischoten in kleine Stücke schneiden. Die Riesen-Garnelen und das Thaicurry auf einem Teller anrichten. Den Reis dazugeben, mit der Chillischote garnieren und servieren.

Manuela Burdack am 17. Februar 2011

Vanille-Zwiebeln mit Garnelen und Knoblauch-Ciabatta

Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen, mit Kopf	1 Scheibe Bauchspeck	1 Ciabatta
6 Cocktailtomaten	4 Zwiebeln, große	1 Knolle Knoblauch, frisch
2 Zitronengrasstangen	20 g Parmesan	250 g Butter
500 ml Weißwein, lieblich	2 Zitronen, unbehandelt	1 Schote Vanille
0,5 Bund Basilikum	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 125 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln glasig dünsten und mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Anschließend das Vanillemark und die Vanilleschote dazu geben und mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen und anschließend die Vanilleschote wieder entfernen. Die Knoblauchknolle halbieren. Das Ciabatta in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit einer Hälfte Knoblauch einreiben und anschließend im Backofen knusprig werden lassen. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien. Die Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Cocktailtomaten anbraten und das Basilikum unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und in einer Pfanne erwärmen. Ein Dessertglas auf den Kopf stellen und den weichen Parmesan um das Glas formen, sodass ein Körbchen entsteht. Anschließend auskühlen lassen. Den Bauchspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von Kopf und Schwanz befreien, waschen und trocken tupfen. Die Zitronen halbieren und eine Hälfte auspressen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die halbe Zitrone und die übrige Knoblauchhälfte anrösten. Anschließend die Garnelen hinzufügen, kurz anbraten und anschließend mit dem übrigen Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Abschließend die restliche Butter hinzufügen und die Soße reduzieren. Die Garnelen auf die Zitronengrasstangen aufspießen, mit den Vanillezwiebeln und den Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und mit den Knoblauch-Ciabattascheiben und dem Speck garnieren.

Jürgen Lienhard am 16. Februar 2010

Wok-Gemüse mit Scampi-Spießchen

Für 2 Personen

10 Scampis mit Schwänzchen	750 g festk. Kartoffeln	750 g Wirsingkohl
2 Zwiebeln	1 Zitrone	4 Knoblauchzehen
0,5 rote Paprika	200 ml Rapsöl	2 EL Sesamöl
400 ml Gemüsefond	125 ml Sahne	2 Dillzweige
1 Knolle Ingwer, klein	1 EL scharfes Currypulver	1TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Wirsingkohl waschen und vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Das Currypulver, den Kreuzkümmel, den Cayennepfeffer und einen Teelöffel Salz vermischen. Den Wok erhitzen und das Sesamöl hinzufügen. Darin die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Wirsingkohl bei starker Hitze unterrühren und fünf Minuten lang anbraten. Die Gewürze dazugeben und weitere zwei Minuten lang braten. Danach den Gemüsefond und die Sahne dazugeben, die Hitze etwas reduzieren und alles zugedeckt 15 Minuten lang garen lassen. Die Scampis von den Köpfen und der Schale befreien. Anschließend die Scampis auf die Holzspieße stecken, waschen und abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und anschließend die Spieße mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Knoblauchzehen abziehen und die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Das Rapsöl zusammen mit den Dillzweigen, dem restlichen Zitronensaft, den Knoblauchzehen und der Peperoni in eine Schale geben. Die Scampi-Spießchen 15 Minuten lang in der Schale marinieren und abtropfen lassen. Danach von beiden Seiten jeweils eine Minute lang in einer Pfanne braten. Das Rapsöl durch ein Sieb gießen und den Knoblauch und die Peperoni über die Spießchen gießen. Das Wok-Gemüse mit den Scampi-Spießchen garnieren und servieren.

Che Gerber am 16. Dezember 2010

Zitronen-Risotto mit Feigen und Garnelen im Parma-Mantel

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Risottoreis
50 g Parmesan	2 Feigen	1 Zwiebel
1 unbehandelte Zitrone	900 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
40 g Butter	1 TL Zucker	15 g Pinienkerne
3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit dem Gemüsefond erwärmen. Den Rosmarin zupfen und fein hacken, einen halben Zweig zum Garnieren beiseitelegen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Den Schinken längs halbieren, den Parmesankäse fein reiben. Einen Topf mit 20 Gramm der Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und glasig andünsten. Den Reis hinzufügen und für kurze Zeit mit andünsten, dabei umrühren. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und den warmen Gemüsefond nach und nach, unter ständigem Rühren, langsam hinzufügen. Leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Eine Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin kurz anrösten und zur Seite stellen. Die Feigen waschen, vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit der restlichen Butter und dem Zucker bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Die Feigen von beiden Seiten anbraten. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Den Parma-Schinken um die Garnelen wickeln und in Öl anbraten, bis sie weiß werden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft, Zitronenabrieb, den Parmesankäse, die Pinienkerne und den gehackten Rosmarin unter den Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zitronenrisotto mit den Feigen und den Garnelen im Parmamantel auf Tellern anrichten, mit dem Rosmarinzwig garnieren und servieren

Thomas Regenhart am 26. August 2013

Zitronengras-Suppe mit Scampi

Für 2 Personen

12 Scampi, mit Kopf und Schale	300 ml Geflügelfond	150 g Sahne
150 ml Kokosmilch	6 cl Wermut	6 cl Portwein, weiß
6 cl Weißwein	1 Ananas	1 Banane
1 Apfel, Granny Smith	4 Zwiebeln	1 Stange Lauch
3 Stangen Zitronengras	4 Limettenblätter	0,5 Bund Zitronenmelisse
4 EL Kokosflocken	100 g Butter	1 Prise Zucker
Salz		

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Hälfte des Lauchs in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend den Lauch und zum Schluss die Kokosflocken hinzufügen und ebenfalls andünsten. Nach und nach den Wermut, den Portwein und den Weißwein angießen, Salz hinzufügen und das Ganze reduzieren lassen. Abschließend den Geflügelfond, die Kokosmilch und die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Das Zitronengras und die Limettenblätter hinzufügen, köcheln lassen, nochmals salzen und durch ein Sieb passieren. Die Scampi kurz in der restlichen Butter anschwitzen, mit dem Zucker würzen und mit der Zitronenmelisse auf Bambusspieße stecken. Die Ananas, den Apfel und die Banane schälen. Den Apfel reiben. Die Hälfte der Banane und ein Viertel der Ananas klein schneiden und das Obst in einem Mixer zerkleinern. Anschließend in die Suppe geben. Die Suppe in tiefe Teller gießen und die Scampispieße auf der Suppe anrichten.

Eva Schaefers am 27. Oktober 2009

Index

- Artischocke, 1
Aubergine, 2, 21, 40
Avocado, 3, 4, 12
- Blumenkohl, 28
Bohnen, 39, 53
Brokkoli, 6, 22
- Couscous, 19, 80
- Erbsen, 14, 30, 49, 63
- Fenchel, 22, 51, 59, 75
- Garnelen, 1, 7, 8, 15, 21, 24, 40, 45, 47, 48, 50, 52, 60, 64, 68, 71, 73, 77, 79, 82
Gratin, 26
Gurke, 10, 17, 21, 66, 80
- Hummer, 5, 28, 42, 69, 71, 78, 82, 84, 86
- Jakobsmuscheln, 1, 3, 6, 18, 19, 22, 24, 27–34, 60, 62, 70
- Kürbis, 35
Krabben, 43–45
Kraut, 63
Krebse, 4, 9, 51, 58, 73
- Lasagne, 2
Lauch, 29, 47, 86
- Möhren, 7, 17, 37, 39, 45, 47, 64, 71
Meeresfrüchte, 8, 47, 50, 64, 75
Miesmuscheln, 26, 39, 44, 47–50
Muscheln, 46, 64
- Nudeln, 2, 5, 11, 12, 23, 24, 41, 42, 47, 48, 50–52, 58, 68–73, 75–82
- Paella, 48, 49
Paprika, 8, 10, 26, 33, 49, 55, 58, 66, 68
Pastinaken, 29
Pilze, 29, 31, 63
- Rösti, 12, 31, 44
- Radicchio, 26
Radieschen, 17
Ravioli, 18, 73, 79
Reis, 6–8, 13, 17, 29, 35, 40, 46, 48, 49, 54, 56, 57, 59–66, 83, 85
Riesen-Garnelen, 4–6, 12–14, 16, 20, 22, 25, 35–38, 41–43, 46, 48, 49, 53–59, 61, 63–66, 70, 75–78, 80–83, 85
Rote-Bete, 29, 74
Rucola, 7, 16, 23, 52, 56, 73, 78, 82
- Saltimbocca, 29, 67
Schoten, 8, 35, 37, 43, 50, 57, 58, 63, 66, 71, 76–78, 83
Sellerie, 7, 22, 24, 39, 40, 47
Spargel, 5, 18, 24, 27, 34, 47, 48, 51, 54, 61, 62, 67
Spinat, 5, 28, 45, 79, 80
- Teig-Taschen, 18, 73, 79
Tintenfische, 2, 7, 8, 10, 11, 17, 23, 39, 49, 50, 65, 69, 72, 75
- Venusmuscheln, 7, 11, 49
- Wirsing, 45, 84
- Zucchini, 4, 31, 46, 52, 70