

Fenchel-Garnelen mit Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

8 Garnelen	200 g Bamberger Hörnchen	1 Fenchelknolle
1 Zwiebel	1 Stange Zitronengras	1/2 Bund Koriander
2 EL Butter	150 g Sahne	100 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz, Pfeffer	

Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Kartoffelscheiben in den Topf mit der heißen Butter geben und darin andünsten. Die Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln in den Topf geben. Das Zitronengras mit einem Fleischklopfer flach klopfen und ebenfalls in den Topf geben. Alles einige Minuten andünsten lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten garen lassen. Nach fünf Minuten den Deckel abnehmen und die Sahne unterrühren. Den Fenchel waschen, trocken tupfen und fein hobeln. Etwas Fenchelgrün für die Garnierung zur Seite legen. Die Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien. Anschließend alle Garnelen waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Koriander ebenfalls waschen, trocken tupfen und grob hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelenstückchen und den gehobelten Fenchel in die heiße Pfanne geben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen. Die restliche Butter dazugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den gehackten Koriander untermischen. Das Zitronengras aus dem Topf mit den Kartoffeln nehmen. Mit dem Stabmixer die Kartoffelmischung zerkleinern und anschließend zu einem Schaum aufschlagen. Die Garnelen-Fenchelmischung zusammen mit dem Kartoffelschaum auf einem Teller anrichten, mit etwas Fenchelgrün garnieren und servieren.

Sven Brahm am 17. Juli 2012