

Fenchel-Garnelen mit Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

200 g Bamberger Hörnchen	8 Garnelen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Fenchelknolle	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün
1 Stange Zitronengras	150 g Sahne	100 ml Orangensaft
400 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	2EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die Kartoffeln waschen, mit Schale in dünne Scheiben schneiden und darin andünsten. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen, grob würfeln und zu den Kartoffeln geben. Das Zitronengras flach klopfen und ebenfalls in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Anschließend mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garen. Die Sahne nach fünf Minuten unterrühren. Die Fenchelknolle abziehen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Etwas Fenchelgrün aufbewahren. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Koriander grob hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Garnelen zusammen mit dem Fenchel darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Die restliche Butter zugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und den Koriander untermischen. Das Zitronengras aus dem Topf mit den Kartoffeln nehmen und die Kartoffeln pürieren. Die Garnelen zusammen mit dem Kartoffelschaum auf einem Teller anrichten. Mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Martina Friedl am 17. September 2013