

Mofongo mit Garnelen im Safran-Sud

Für 2 Personen

Für den Mofongo:

10 g Bacon	1 grüne Kochbanane	1 Knoblauchzehe
1 Limette	1/2 EL Olivenöl	Frittierfett
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Garnele:

4 Riesengarnelen	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Safransud:

30 g grüne Erbsen	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
100 ml Hühnerfond	1 Prise Safran	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das Frittierfett für den Mofongo in einem Topf erhitzen.

Für den Safransud den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und darin den Knoblauch anbraten und mit dem Hühnerfond ablöschen.

Anschließend kurz aufkochen lassen, noch etwas Butter hinzugeben, und mit dem Safran und Salz abschmecken. Abschließend die Erbsen hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen.

Die Kochbanane schälen, an beiden Enden ein Stück abschneiden, in dünne Scheiben schneiden, im heißen Öl für ca. sechs Minuten frittieren und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Mofongo das Olivenöl in einen großen Mörser geben, den Knoblauch abziehen, mit etwas Salz zum Olivenöl geben und das Ganze zu einer Masse verarbeiten. Danach die Hälfte der frittierten Kochbananenscheiben hinzugeben und ebenfalls zerstoßen. Nun die Baconscheiben in der Pfanne ohne Öl kross anbraten und mit etwas von dem Safransud und den restlichen Kochbananenscheiben in den Mörser geben und zerstoßen.

Mit einem Löffel die Masse in einen Servierring geben und auf einem Teller anrichten.

Die Riesengarnelen am Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl kurz knusprig braten.

Die Limette in Scheiben schneiden.

Den Mofongo mit der Riesengarnele ebenfalls auf dem Teller anrichten und mit den Limettenscheiben und dem Safransud garniert servieren.

NN am 27. April 2015