

Garnelen-Étouffée mit kreolischem Gewürz-Reis

Für zwei Personen

Für den Reis:

200 g Jasminreis	480 ml Hühnerfond	1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Oregano	1 Stängel Petersilie	1 TL kreol. Gewürzmischung
1 TL Pflanzenöl		

Für das Garnelen-Étouffée:

400 g große Garnelen	3 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 Stangensellerie	1 grüne Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
240 ml Krustentierfond	240 ml Fischfond	170 g Tomatenmark
50 g ungesalzene Butter	1 EL kreol. Gewürzmischung	$\frac{1}{2}$ TL Selleriesalz
Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
--------------------	-----------------------

Für den Reis:

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.

Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Für das Garnelen-Étouffée:

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Sellerie putzen, schälen und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika fein schneiden.

Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie schäumt. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und etwa 2 Minuten glasig dünsten. Tomatenmark und Selleriesalz zugeben und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Sellerie und grüne Paprika dazugeben und 2 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.

Krustentierfond und Fischfond nach und nach hinzufügen und jedes Mal gut umrühren. Weiter zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Étouffée leicht reduziert ist. Die Garnelen und die kreolische Gewürzmischung hinzufügen und 3 bis 5 Minuten weiter kochen, bis die Garnelen durchgehend rosa sind. $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft auspressen und einrühren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder kreolischer Gewürzmischung nachwürzen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in kleine Röllchen schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.

Den vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen und eine etwa 9 cm breite Ringform in die Mitte legen. Reis in den Ring geben und mit dem Löffel glätten. Étouffée um den Reis-Turm platzieren und anschließend den Servierring entfernen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen und etwas Sauce beträufeln. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 10. September 2018