

Riesen-Garnelen im Koriander-Sud, Erbsen, Zuckerschoten

Für zwei Personen:

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen Rapsöl, Salz

Für den Koriander-Sud:

200 g Erbsen 1 Schalotte 150 ml Gemüsefond

20 g frischer Koriander 1/2 TL Matcha-Pulver Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten 1 Prise Zucker Butter

Für das Minz-Chili-Öl:

1/2 Knoblauchzehe 1 Piri Piri Chilischote 1 Limette

200 ml Rapsöl 10 g Minze Salz

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse 1 Prise Chilifäden

Für die Garnelen:

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und ggf. vom Darm befreien.

Garnelen in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz würzen.

Für den Koriander-Matcha-Sud:

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Rapsöl anschwitzen. Erbsen dazugeben und alles kurz anschwitzen lassen. Mit Gemüsefond ablöschen. Matcha-Pulver einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kurz vor dem Servieren unter den Sud heben.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten waschen und putzen. In Butter und einer Prise Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen.

Für das Minz-Chili-Öl:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Chilischote waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls grob hacken. Minze abrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch, Chili, Minze und Limettenabrieb mit Rapsöl zu einem Öl verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse aus dem Beet schneiden und das Gericht damit garnieren. Zum Schluss Chilifäden drüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pepe am 10. Juni 2020