

Garnelen-Parmaschinken-Spieße, Erbsenpüree, Röstbrot

Für zwei Personen

Für die Spieße:

6 Riesengarnelen	5 Sch. Parmaschinken	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsenpüree:

150 g mehlig. Kartoffeln	1 Fenchelknolle	500 g TK-Erbsen
50 g Butter	100 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
2 Zweige Majoran	1 TL Chiliflocken	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilzbutter:

10 g getrock. Steinpilze	1 getrock. Tomate	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Röstbrot: 3 Sch. kl. Weizentost

Für die Garnitur: 2 Sch. Parmaschinken $\frac{1}{2}$ Zitrone, Frucht

Für die Garnelen-Schinken-Spieße: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parmaschinken längs schneiden und Streifen jeweils aufrollen. Die Röllchen im Backofen kross werden lassen. Anschließend im Wechsel mit den Garnelen auf einen Holzstab aufspießen. Spieße in einer Pfanne mit Öl für 5 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree: Kartoffeln schälen. Fenchel und Kartoffel in Stücke schneiden. Mit den Erbsen für 15 Minuten im Fond kochen. Anschließend abgießen und eine Hand Erbsen zur Seite legen. Majoran vom Stiel zupfen und ebenfalls einige Blätter zur Seite legen. Die Kartoffel-Fenchel-Erbsen-Mischung pürieren und mit Sahne und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chiliflocken und Majoran würzen.

Für die Steinpilzbutter:

Steinpilze und Tomate kleinkacken. Beides zusammen mit Butter in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Aus der Masse kleine Pralinen formen.

Eine kleine Restmasse zur Seite stellen und für die Garnitur und das Röstbrot verwenden.

Für das Röstbrot: Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Restmasse der Steinpilzbutter anbraten. Krosses Brot rund ausstechen.

Für die Garnitur: Parmaschinken in einer Pfanne ohne Öl braten, bis sie knusprig sind. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

Mit der kleinen Restmasse Steinpilzbutter die Spieße bestreichen und die separierten Erbsen und Majoranblätter für die Garnitur verwenden.

Susanne Laeven am 05. Mai 2025