

Riesen-Gamba mit Jakobsmuschel, dreierlei Reis, Erbse

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

2 Riesen-Gamba	2 Jakobsmuscheln	2 EL Butter
1 Vanilleschote	1 Zitrone	Salz

Für den Reis:

50 g schwarzen Wildreis	50 g weißen Basmatireis	50 g Parboiled Reis
200 g Butterschmalz		

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbesen	250 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 TL Butter	Salz

Für das Gemüse:

50 g frische Erbsen	100 g Zuckerschoten	1 andalusische Fleischtomate
---------------------	---------------------	------------------------------

Für den Speckschaum:

3 Scheiben Bacon	300 ml Milch
------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 Schale Erbsenkresse	1 Schale Erbsensprossen (10 cm)	3 Schnittlauchhalme
-----------------------	---------------------------------	---------------------

Für den Reis einen Topf mit Wasser aufsetzen. Den schwarzen Wildreis und den weißen Basmatireis in Salzwasser weich kochen. Das Butterschmalz in einem anderen Topf erhitzen und den Parboiled Reis wenige Sekunden darin frittieren. Sobald die Reiskörner aufpuffen müssen sie aus dem Fett geholt werden, da sie sonst zu dunkel werden. Den Reis anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Erbsenpüree die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Dann die tiefgekühlten Erbsen zugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Wenn die Erbsen weich gegart sind, mit einem Stück Butter fein mixen. Das Püree durch ein feines Haarsieb streichen und mit Salz abschmecken.

Für das grüne Gemüse die Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter in einem Topf schmelzen und die Zuckerschoten und die frischen Erbsen darin leicht anbraten und erhitzen.

Für den Speckschaum den Bacon in einem Topf anrösten und mit Milch ablöschen. Das Ganze etwas ziehen lassen, dann den Speck aus der Milch entfernen. Zum Anrichten die Milch mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Meerestiere Butter in einer Pfanne erhitzen, eine Vanilleschote hinzugeben und die Jakobsmuschel und die Riesen-Gamba darin anbraten. Zum Schluss mit Salz und Zitronenabrieb würzen. Zum Garnieren die Fleischtomate in sehr feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten einen Strich vom Erbsenpüree auf den Teller streichen. In die Mitte den schwarzen und weißen Reis, sowie den gepufften Reis geben. Die Jakobsmuschel mit der Riesen-Gamba und dem grünen Gemüse daneben anrichten. Die Tomatenscheiben zu Rosen drapieren und auf den Teller geben. Anschließend mit Erbsenkresse, Erbsensprossen und dem Speckschaum garnieren und servieren.

Michael Reich am 28. Juli 2015