

Garnele, Mandelblättchen, Curryschaum, Mango-Tatar

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 White-Tiger-Garnelen	50 g Mandelblätter	Butter
Olivenöl	Salz	

Für den Curryschaum:

Garnelenkarkassen	40 g Knollensellerie	50 g Karotten
50 g Lauch	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Apfel
5 g frischer Ingwer	5 g frischer Kurkuma	$\frac{1}{2}$ Stange Zitronengras
2 Kaffir-Limettenblätter	50 ml Kokosmilch	50 g kalte Butter
Butter	80 ml Cognac	120 ml Wermut
150 ml Gemüsefond	1 TL rote Currypaste	1 EL Currypulver
50 g Muscovado-Zucker	1 TL Soja-Lecithin	Salz

Für das Mango-Tatar:

1 kleine Mango	1 rote Peperoni	1 Schalotte
1 Limette, Saft, Abrieb	2 Zweige Koriander	2 Zweige Basilikum
1 TL Sweet-Chili-Sauce	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnelen:

Die Garnelen aus der Schale lösen. Karkassen für den Schaum beiseitelegen. Garnelen salzen und von einer Seite in den Mandelblättchen wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin braten. Kurz vor dem Servieren Butter hinzugeben und Garnelen darin schwenken.

Für den Curryschaum:

Gemüse schälen und fein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, von Kerngehäuse befreien und fein schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und Garnelenkarkassen darin anbraten.

Geschnittenes Gemüse, Schalotte und Apfel hinzugeben und ebenfalls kurz braten. Currypaste, Currypulver, Zucker, Limettenblätter und Zitronengras hinzugeben. Mit Cognac und Wermut ablöschen und etwas reduzieren lassen. Kokosmilch, Gemüsefond und eine Butterflocke hinzugeben und für 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, Lecithin hinzugeben, nochmals kurz aufkochen lassen, kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz abschmecken.

Für das Mango-Tatar:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Peperoni von Trennhäuten und Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz, Limettensaft und -abrieb abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Alexander Marquardt am 28. Januar 2025