

Garnelen in Manchego-Schaum mit Gurken und Oliven

Für 2 Personen

3 Schalotten	1 Stange Staudensellerie	1/2 Stange Lauch
3 Champignons	1 Tomate	6 große Garnelen
6 EL Olivenöl	40 ml Sherry	40 ml Portwein
100 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1/2 Bund Estragon
1 Lorbeerblatt	5 weiße Pfefferkörner	400 ml Fischfond
1 Spritzer Zitronensaft	Piment d'Espelette	Salz
100 g Kartoffeln, mehlig.	1 Salatgurke	3 grüne Oliven, kernlos
3 schwarze Oliven, kernlos	1 Bund Estragon	130 g Manchego
100 ml Milch	100 ml Sahne	1 Prise Muskat

Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Garnelen ausbrechen und den Darm entfernen. Das Garnelenfleisch kalt stellen, die Karkassen und Köpfe grob hacken. Garnelenkarkassen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Schalotte, Staudensellerie und Lauch zugeben und mit anschwitzen. Mit Sherry, Portwein und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit nahe zu einkochen. Dann Thymian, 1 Zweig Estragon, Lorbeerblatt, angedrückte Pfefferkörner, Tomate und Champignons zugeben, mit Fischfond auffüllen, langsam aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, ca. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Garnelenfond auf 200 ml einkochen lassen und mit Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen. Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und in 5 cm starke Stücke schneiden. Oliven in Stücke schneiden. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kartoffeln abschütten, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 70 g Manchego fein reiben oder würfeln. Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, geriebenen Manchego zugeben und darin auflösen. Die Kartoffeln und 1 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Gurkenstücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Oliven zugeben, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und den Garnelenfond angießen. Die Garnelen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl garen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Restlichen Manchego in dünne Scheiben aufschneiden. Die gegarten Garnelen der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Sauce auf Teller vertielen, fächerförmig die Garnelenscheiben anrichten, das Gurkengemüse zugeben und mit den Käsescheiben bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 20. Mai 2014