

Surf-and-Turf von Garnele, Lamm, Kürbis-Ingwer-Schaum

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

300 g Lammlachs	4 Riesengarnelen	1 rote Chilischote
1 Orange	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran	50 g Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	2 Schalotten	3 Limetten
80 g Parmesan	750 ml Gemüfefond	300 ml halbr. Weißwein
50 g Butter	50 g gemahlene Mandeln	1 Bund glatte Petersilie
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kürbis-Ingwer-Schaum:

600 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	50 g Ingwer
300 ml Gemüfefond	200 ml Kokosmilch	150 ml halbr. Weißwein
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräuter	100 ml dunkler Balsamico-Essig	100 ml Olivenöl
50 g Himbeermark	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne	1 Kästchen Shiso-Kresse
------------------	-------------------------

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das ‚Surf and Turf‘ Lammlachs kalt abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und Lamm darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter und Kräuter hinzufügen und Lamm immer wieder mit der Kräuterbutter übergießen. Anschließend bei 80 Grad im Ofen 15 Minuten garen. Lamm vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Garnelen putzen und kalt abbrausen. Dann in der Pfanne, in der zuvor das Lamm gebraten wurde, glasig anbraten. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein hacken. Orange waschen und Schale abreiben. Garnelen mit Orangenabrieb und Chili verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Für das Risotto Schalotten abziehen und fein würfeln. Schale der Limetten abreiben und Saft einer Limette auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Gemüfefond nach und nach angießen, bis der Reis bissfest gegart ist. Parmesan und Butter unterrühren. Limettenabrieb und -saft, Petersilie und gemahlene Mandeln pürieren und unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kürbis-Ingwer-Schaum Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kürbis waschen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebeln und Kürbis scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Gemüfefond angießen und einkochen lassen. Kokosmilch hinzufügen. Ingwer schälen, fein reiben und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durch ein Sieb streichen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer auf-

schäumen.

Für den Wildkräutersalat Wildkräuter putzen, waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Himbeermark, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer zu einem Dressing mixen und mit den Wildkräutern vermengen.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 'Surf and Turf' von Garnele und Lammlachs mit Kürbis-Ingwer-Schaum, Limetten-Petersilien-Risotto und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 21. November 2016