

Garnelen mit Erbsen-Mousse und Vanille-Schaum

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Erbsen, TK	1 Brickteigblatt, DIN A4
1 Vanilleschote	110 g Butter	1 TL Natron
1 TL Lachskaviar	1 Zweig Kerbel	50 ml Milch
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 20 Gramm Butter schmelzen. Aus dem Brickteigblatt zwei runde Scheiben ausstechen. Diese mit der zerlassenen Butter bestreichen, in den Backofen geben bis sie goldgelb gebacken sind. Die Riesen-Garnelen von Schale und Darm befreien, waschen, trocken tupfen und in Olivenöl marinieren. Anschließend salzen und pfeffern. Die Erbsen in circa 80 Milliliter Wasser gar kochen. Eine Messerspitze Natron mit ins Wasser geben. Die Erbsen mit 80 Gramm Butter, Salz und Pfeffer pürieren. Durch ein Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Vanilleschaum die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit der Milch aufkochen und anschließend schaumig schlagen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Kaisergranaten scharf anbraten. Den Kerbelzweig zupfen. Das Erbsenmousse und die Kaisergranaten auf Tellern anrichten. Die Brickteigblätter hinzugeben und mit dem Vanilleschaum dekorieren. Den Lachskaviar obenauf geben. Den Kerbel über das Ganze streuen.

Robert Kronester am 02. März 2010