

Riesen-Garnelen mit Rucola und buntem Reis

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g Reis	150 g Rucola
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Suppenbund
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	75 g Mandelsplitter
4 EL Kaviar	1 TL Dijonsenf	1 EL Sherryessig
200 ml Fischfond	75 ml Schlagsahne	25 ml Weißwein
15 ml Wermut	Olivenöl, Sambal Olek	Chilipulver, Zucker
Salz, Pfeffer, schwarz		

In zwei Töpfen Wasser zum Kochen bringen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Suppengemüse waschen und in feine Würfel hacken. Den Zucker und das Salz zu dem Wasser in den Topf geben und das Suppengemüse kurz darin blanchieren. Danach das Gemüse aus dem Topf nehmen und im Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Salz und die fein gehackten Schalotten in den zweiten Topf geben und den Reis darin gar kochen. Den Weißwein zusammen mit dem Wermut aufkochen und mit dem Fischfond aufgießen. Anschließend auf die Hälfte einkochen lassen. Danach mit der eiskalten Butter die Soße binden. Dann die Soße durch ein Sieb passieren und mit dem Salz, dem Pfeffer, und etwas Zitrone abschmecken. Zum Schluss den Kaviar hinzugeben. Den Reis und das Gemüse aus dem Wasser nehmen, miteinander vermengen und in den Förmchen warm stellen. Die Riesen-Garnelen aus der Schale brechen, waschen, trocken tupfen, den Darm entfernen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Riesen-Garnelen in die Pfanne geben und etwas Knoblauch sowie das Sambal Olek dazugeben. Das Ganze fertig braten, bis die Riesen-Garnelen glasig sind. Für die Vinaigrette das Olivenöl, den Sherryessig, das Salz, den Pfeffer, den Dijonsenf, etwas Zitronensaft und den Zucker vermengen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Mandelsplitter kurz in den Backofen geben und rösten lassen. Die Riesen-Garnelen mit dem Rucola und dem Gemüsereis auf Tellern anrichten und mit der Fischsoße beträufeln, sowie die Vinaigrette unter den Rucola mischen. Mit den gerösteten Mandeln und dem Chilipulver garnieren und servieren.

Wolfgang Hiekel am 02. Mai 2012