

Riesen-Garnelen, Fregola sarda, Schalentier-Safran-Schaum

Für zwei Personen

Für das Fregola sarda:

150 g Fregola Sarda	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1/3 rote Paprika	1/3 gelbe Paprika	1/3 grüne Paprika
1 Zitrone	1 Orange	1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl	250 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Riesengarnelen:

4 Riesengarnelen	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl	1 TL Maldon Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

Garnelen-Schalen	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
100 ml Prosecco	150 ml Gemüsefond	0,3 g gemahlener Safran
200 ml Sahne	100 g Creme-Double	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso Purple Kresse

Für das Fregola sarda:

Die Fregola sarda in Gemüsefond und etwas Wasser in einer Pfanne al dente kochen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen. Rote, gelbe und grüne Paprika abbrausen, trocken tupfen, das Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Rosmarin und der ganzen Knoblauchzehe in etwas Olivenöl in einer Pfanne ebenfalls bissfest anbraten. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen. Rosmarin und Knoblauch entnehmen. Die fertig gekochte Fregola sarda abgießen zum Gemüse geben und vermengen. Erneut abschmecken und ggf. nachwürzen.

Für die Riesengarnelen:

Die Garnele schälen und entdarmen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Mit einem Schmetterlingsschnitt versehen in etwas Olivenöl zusammen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch glasig anbraten. Mit Pfeffer und Salzflöcken würzen.

Für den Schaum:

Knoblauch und Schalotte abziehen und grob hacken. Die Schalen der Riesengarnelen zusammen mit der Knoblauchzehe und der Schalotte in einem mittelgroßen Topf in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit dem Prosecco ablöschen und einreduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen und bei starker Hitze zu 2/3 reduzieren. Sahne, Creme Double und Safran dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit einem Feinsieb absieben und den Sud in einer Stielkasserolle auffangen. Mit dem Mixstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Gebratene Riesengarnelen mit buntem Fregola sarda und Schalentier-Safranschaum auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Thomas Kuhnt am 27. Dezember 2017