

Teriyaki-Garnele, Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Püree, Mango

Für zwei Personen

Für die Teriyaki-Kokosgarnele:

4 große Blacktiger-Garnelen	4 EL Pankobrösel	80 ml Sojasauce
4 EL Honig	4 EL Kokosraspeln	Pflanzenöl
Salz		

Für die Hollandaise:

50 ml Yuzusaft	100 g Butter	2 Ei, davon das Eigelb
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Mango-Kaviar:

200 ml Mangosaft	1 TL Natriumalginat	1 g Calciumchlorid
200 ml calciumarmes Tafelwasser		

Für die Deko:

6 essbare Blüten	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
------------------	------------------------------

Für die Teriyaki-Kokosgarnele:

Honig und Sojasauce mischen und in einem kleinen Topf kräftig reduzieren.

Die Garnele damit einpinseln. Die Garnele in einer Mischung aus Pankobrösel und Kokosraspeln wälzen und goldgelb in der Fritteuse ausbacken, bis sie glasig von innen ist.

Für die Hollandaise:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Yuzu-Saft auspressen.

Eigelb mit 50 ml Orangensaft über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist. Die Butter unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen zunächst in Salzwasser mit einer Prise Zucker 2 Minuten garen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Fond, Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Nach und nach Fond dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Für den Mango-Kaviar:

Mangosaft mit Natriumalginat mischen. Die Lösung durch ein feines Sieb streichen, Calciumchlorid im Wasser lösen und eine große Spritze mit der Lösung aufziehen. Tropfen des Alginatsafts in die Calciumchloridlösung fallen lassen.

Nach ca. 3 Minuten die Gel-Kügelchen mit einem Löffel aus der Lösung herausheben.

Für die Deko:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten und Koriander garnieren und servieren.

Jan Klose am 07. November 2018