

Blumenkohl-Bacon-Safran-Gröstl mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für das Gröstl:

180 g Bacon, am Stück	150 g Blumenkohl	5 g Pistazien
50 ml Gemüsefond	2 g Safran	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen (Kopf, Schale)	1 Ei	150 g Pankomehl
Salz		

Für den Kokossud:

10 g Bacon, am Stück	150 ml Kokosmilch	50 ml Gemüsefond
50 ml Fischfond	150 ml Tomatensaft	50 ml Pfirsichsaft
50 ml Cognac	1 TL Madras-Currypulver	1 TL Thai-Currypulver
1 TL Ingwerpulver	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Kataifi-Crunch:

5 g Kataifi-Teig	1 Zweig Koriander
------------------	-------------------

Für das Gröstl:

Den Bacon in ca. 5 mm große Stücke schneiden und in einer Pfanne goldbraun anrösten. Blumenkohl putzen. Eine 2 cm dicke Scheibe von einem Blumenkohlröschen schneiden, den Rest in ca. 8 mm große Stücke schneiden. Blumenkohlstücke und Pistazien zum Bacon in die Pfanne geben und mit anrösten. Alles mit Fond ablöschen, Safran hinzugeben und köcheln lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlscheibe in heißem Fett kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnele:

Garnelen putzen, vom Darm und Kopf befreien, dann halbieren.

Garnelenköpfe und -schale für den Kokossud beiseitelegen.

Ei verquirlen und Garnelen in Ei und Pankomehl panieren. In der Fritteuse kross ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Kokossud:

Pfirsichsaft mit Madras-Currypulver, Thai-Currypulver und Ingwerpulver verrühren. Garnelenköpfe und -schale in einer Pfanne mit dem hergestellten Sud und Bacon anrösten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Anschließend alles mit Gemüsefond, Fischfond, Tomatensaft und Kokosmilch ablöschen, dann Sud einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Wenn man Garnelenschalen mit Cognac ablöscht und flambiert, wird die Temperatur in der Pfanne erhöht und dadurch der Krustentiergeschmack noch intensiver.

Für den Kataifi-Crunch:

Kataifi-Teig in einzelne Fäden teilen und in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Diese als Dekoration verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Bürger am 17. November 2020