

Topinambur-Stampf mit Garnele, Minz-Salsa und Soße

Für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Topinambur	100 ml Sahne	200 ml Geflügelfond
Essig	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen mit Sauce:

2 Riesengarnelen (Schale, Kopf)	2 Schalotten	1 Zitrone
1 Stück kalte Butter	Weißwein	franz. Wermut
Meersalz	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salsa:

1 Zitrone	1 Schuss Geflügelfond	1 Schuss Olivenöl
3 Zweige Minze	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Koriander
Salz		

Für die Garnitur:

Ein paar Pistazien	Erbsenkresse	Salz
--------------------	--------------	------

Für den Stampf:

Die Topinambur schälen und würfeln. In Fond und Sahne weichkochen. Stampfen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und ggfs. ein paar Tropfen Essig abschmecken.

Für die Garnelen mit Sauce:

Zitrone waschen, trockentupfen und Zesten abreiben. Garnelen vom Kopf befreien, schälen und den Darm entfernen. Garnelen waschen und trockentupfen. Schalotten abziehen, fein hacken und mit den Garnelen Schalen im Topf anschwitzen. Mit Wermut und etwas Weißwein löschen. Reduzieren. Flüssigkeit abseihen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren Garnelen von beiden Seiten kurz in Öl braten und mit Fleur de Sel salzen.

Für die Salsa:

Minze, Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit etwas Fond und Olivenöl glattrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salsa mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken und in der Pfanne anrösten. Leicht salzen und über den Stampf streuen. Kresse putzen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Steffen am 20. April 2021