

Scampi-Kräuter-Cappuccino

Für zwei Personen

5 Riesen-Garnelen	200 g Erbsen, TK	1 Tomate
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Basilikum
2 Zweige Estragon	2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Tomatenmark
100 ml Sahne	200 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond
4 EL Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Anschließend waschen, trocken tupfen und das Fleisch in fingerdicke Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Scampischalen in Olivenöl bei mittlerer Hitze anrösten. Die Schalotten dazugeben und mitrösten. Nun das Tomatenmark hinzugeben, gut unterrühren, etwas rösten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Tomate waschen, vierteln und mit der Knoblauchzehe und dem Gemüsefond zu den Scampischalen geben. Den Estragon, das Basilikum und die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter zupfen. Die Stiele in den Sud geben. Die Blätter beiseitelegen und den Sud circa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Kräuterblätter fein hacken. Die Sahne mit einer Prise Salz cremig schlagen, die Kräuter unterrühren und kurze Zeit ziehen lassen. Den Sud passieren, anschließend erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl dazugeben und alles gründlich aufmixen. Die Scampiwürfel und die Erbsen mit einer Prise Salz und dem restlichen Olivenöl anbraten. Anschließend in dekorativen Gläsern anrichten, mit dem heißen Scampisud übergießen und die Kräutersahne darauf geben. Den Scampi-Kräuter-Cappuccino auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Stimberg am 26. Februar 2013