

Garnelen mit Kaviar-Talern und Himbeeressig-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen Olivenöl, Salz schwarzer Pfeffer

Für die Puffbohnen-Creme:

150 g Puffbohnen, TK 80 g Würfelspeck 1 rote Zwiebel, mittelgroß
2 EL Himbeeressig 2 EL Olivenöl 50 ml Gemüsefond
1 Bund Petersilie, glatt 1 Lorbeerblatt Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Kaviar-Taler:

2 Sardellenfilets, klein 6 TL Forellenkaviar 4 Scheiben Toastbrot
1 Zitrone 4 cl Wodka 4 EL Crème-fraîche
2 EL Meerrettich frisch 2 EL Butter 1 Bund Schnittlauch
Salz schwarzer Pfeffer

Einen Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Puffbohnen zusammen mit dem Lorbeerblatt darin für fünf Minuten garen. Die Riesengarnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Anschließend leicht salzen. Für die Puffbohnen-Creme die Bohnen kalt abschrecken, leicht salzen und pürieren. Sollte die Creme zu dick sein, ein wenig Fond dazugeben. Das Olivenöl untermengen und erneut pürieren. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und im ausgelassenen Fett des Specks glasig dünsten. Mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und die Riesengarnelen mit ein wenig Öl in derselben Pfanne anbraten. Mehrere Minuten braten und die Garnelen dabei immer wieder wenden. Für die Kaviar-Taler die Butter in der Pfanne erhitzen. Aus dem Toastbrot runde Taler aus der Mitte ausstechen und diese in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Meerrettich waschen und etwas reiben. Für die Garnitur einige Zesten von der Zitrone abziehen. Die Sardellenfilets im Mixer pürieren und die kalte Crème fraîche, den Meerrettich und ein wenig Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Wodka dazugeben und erneut mixen. Den Schnittlauch waschen, grob hacken und unter die Masse heben. Auf jeden Toastbrot-Taler ein wenig davon geben und den Kaviar darüber geben. Die Garnelen mit Kaviar-Talern, Himbeeressig-Zwiebeln und Puffbohnen-Creme auf Tellern anrichten und mit den Zitronenzesten garnieren.

Christina Brandtstetter am 17. Februar 2015