

# Black Tiger Prawns, Erbsen-Minz-Püree, Kumquats, Panko

**Für zwei Personen**

**Für die Black Tiger Prawns:**

6 Black Tiger Prawns                      2 Stiele Zitronengras    Olivenöl

Salz    Pfeffer

**Für das Püree:**

250 g TK-Erbsen                               $\frac{1}{2}$  Zwiebel                      50 ml Gemüsefond

1 EL Limettensaft                              2 Zweige Minze              2 EL Butter

Salz    Pfeffer

**Für die Kumquats:**

4 Kumquats                                       $\frac{1}{4}$  Vanilleschote              50 ml trockener Weißwein

1 EL Zucker

**Für das Limetten-Panko:**

50 g Pankobrösel                              2 Limetten, Abrieb        1 EL Butter

**Für die Black Tiger Prawns:**

Die Black Tiger Prawns längs am Rücken aufschneiden, entdarmen sowie Fühler und Kopf entfernen.

Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen. Olivenöl mit dem angeschlagenen Zitronengras in der Pfanne erhitzen. Die Garnelen von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Püree:**

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und anschwitzen. Aufgetaute Erbsen zufügen und etwa 3 Minuten mit anschwitzen.

Fond dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und bis auf 3 Blätter für die Deko vom Stiel entfernen und kleinhacken.

Erbsen in ein Sieb geben und den Fond auffangen.

Limette, Minze und Fond zu den Erbsen geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kumquats:**

Die Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Kasserolle den Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Vanilleschote halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, das Vanillemark und die Kumquats dazugeben. Die Kasserolle von der Herdplatte nehmen und die Fruchtscheiben abgedeckt garen lassen.

**Für das Limetten-Panko:**

Die Limetten waschen, trocknen und Schale abreiben. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Panko hinzufügen und unter Wenden goldgelb anbraten. Am Schluss 2 TL Limettenabrieb unterrühren.

Das Erbsen-Minzpüree mit den Garnelen, Kumquats und Panko auf Tellern anrichten und servieren.

Niclas Ramelli am 05. September 2017