

Riesen-Garnelen mit Belugalinsen, Safran-Limetten-Soße

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

6 Riesengarnelen	2 EL Butter	2 Stiele Koriander
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Limette	2 kleine Schalotten	1 EL Butter
100 ml Sahne	1 EL Crème Fraîche	2 cl Noilly Prat
100 ml trockener Weißwein	100 ml Hühnerfond	4 g Safranfäden
2 Stiele glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Linsen:

150 g schwarze Belugalinsen	1 cm frische Ingwerknolle	2 bunte Chilischoten, mild
1 Chilischote scharf	2 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
150 ml Gemüsefond	2 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl
1 Stängel Zitronengras	2 Limettenblätter	1 Lorbeerblatt
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Rispe kleine Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Riesengarnelen: Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin unter Wenden ca. 3-4 Minuten kräftig anbraten. Butter und Koriander zugeben.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und in feine Scheiben schneiden. In der Butter glasig dünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen und auf ein Drittel Flüssigkeit einkochen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Sauce durch ein Sieb gießen, danach die Sahne und den Safran zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Crème Fraîche einrühren und mit dem Zauberstab aufschäumen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken, bzw. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zum garnieren beiseitelegen.

Für die Linsen: Die Linsen in Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Etwas abkühlen lassen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein hacken.

Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Dann Knoblauch, Ingwer und Chili in Oliven- und Sesamöl anschwitzen, Linsen dazugeben, Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken andrücken. Mit den Limettenblättern und dem Lorbeerblatt zu den Linsen geben. Den Gemüsefond angießen und mit Salz, Pfeffer, Curry würzen. Vor dem Servieren Zitronengras, Limettenblätter und Lorbeer entfernen und eventuell nochmals abschmecken.

Für die Garnitur: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauch abziehen und andrücken. Tomaten in einer mit Olivenöl gefettete Auflaufform auslegen, mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen. Im Ofen 10 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

Riesengarnelen mit Belugalinsen und Safran-Limetten-Sauce auf Tellern anrichten, mit Tomaten garnieren und servieren.

Elisabeth Trentin am 26. September 2017