

Riesen-Garnelen mit Garam-Masala-Schaum, Äpfeln, Rucola

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 Riesen-Garnelen	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	1 Prise Meersalz	

Für den Garam-Masala-Schaum:

40 g Garam Masala	3 EL Tomatenmark	20 ml Gemüsefond
400 ml Sahne	4 Zwiebeln	3 EL Honig
2 EL Butter	1 TL Cayennepfeffer	Salz

Für die Äpfel:

3 Granny Smith Äpfel	500 ml Apfel-Cidre	200 g Zucker
----------------------	--------------------	--------------

Für den Rucola:

250 g Rucola	500 ml neutrales Öl	Salz
--------------	---------------------	------

Für die Mayonnaise:

3 Eier (Zimmertemperatur)	1 EL Tandoori-Paste	1 EL Senf
300 ml neutrales Öl	Salz	

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und putzen. Darm entfernen. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Garnelen mit Knoblauch und Rosmarin in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Garam-Masala-Schaum:

Butter in einer Pfanne schmelzen und Garam Masala dazu geben.

Zwiebeln abziehen und hacken. Zusammen mit dem Tomatenmark, dem Honig und etwas Cayennepfeffer in die Pfanne geben. Mit Gemüsefond abschmecken. Alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sahne hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Sahne-Siphon aufschäumen.

Für die Äpfel:

Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Cidre bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zucker in Pfanne karamellisieren und über die gegarten Äpfel gießen.

Für den Rucola:

Rucola waschen, trockenschleudern und putzen. Öl in Fritteuse erhitzen und Rucola kurz darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Mayonnaise:

Eier in ein hohes Gefäß schlagen. Mit dem Stabmixer aufschäumen und Öl stetig hinzu gießen, bis eine helle, feste Masse entsteht. TandooriPaste und Senf unterrühren und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Rheinwald am 27. November 2018