

Glasnudel-Garnelen mit Wasabi-Schaum, Feta-Schnitte

Für zwei Personen

Für die Feta-Gurken-Schnitten:

1 Gurke	4 Cherrytomaten	1 kleiner, grüner Apfel
3 cm Ingwer	1 rote Chilischote	1 Zitrone, Saft, Abrieb
200 g Feta	2 Stangen Zitronengras	150 ml Reissessig
2 TL Honig		

Für die Garnelen:

6 Garnelen	50 g Glasnudeln	2 Prisen Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver	1 Prise Ingwerpulver	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
$\frac{1}{2}$ TL Bockhornklee	$\frac{1}{2}$ Koriandersamen	1 EL Mehl
5 EL Sonnenblumenöl	2 Prisen Meersalz	Pfeffer

Für den Wasabi-Schaum:

4 EL Frischkäse	2 TL Wasabipaste	$\frac{1}{2}$ TL Matchapulver
1 TL Senf	1 TL Honig	

Für die Feta-Gurken-Schnitten:

Das Zitronengras mit einem Messerrücken andrücken und halbieren.

Ingwer schälen und grob hacken. Chili waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Alles in einen Gefrierbeutel geben. Zitronen heiß abwaschen, Schale einer halben Zitrone abreiben und Zitronen auspressen. Saft und Abrieb in Beutel geben. Genauso wie Reissessig und Honig. Gurke waschen und längs in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Feta in darauf passende Scheiben schneiden. In den Gefrierbeutel geben und für ca. 10 Minuten marinieren lassen. Apfel waschen und kleine Kügelchen ausstechen.

Nach dem Marinieren Gurkenscheiben mit Feta belegen und mit Gurken deckeln. Marinade für den Espuma beiseitestellen. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und Schale abziehen. Tomaten halbieren. Zusammen mit Apfelkügelchen an Gurkenschnitten anlegen.

Für die Garnelen:

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen bis sie weich werden, dann abtropfen lassen. Garnelen kalt abwaschen und trockentupfen. Fenchelsamen, Bockshornklee und Koriander in einem Mörser zerstoßt und dann mit Mehl, Chiliflocken, Meersalz, Ingwer und Knoblauch mischen. Garnelen darin wenden und mit Glasnudeln umwickeln. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kräftig anbraten mit Pfeffer würzen.

Für den Wasabi-Schaum:

Wasabipaste mit Marinade (siehe oben), Senf, Honig, Matchapulver und Frischkäse mischen und in Espumafflasche einfüllen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Nathalie Keller am 05. September 2023