

Curry-Lachs-Praline, Garnele, Ingwer-Soße, Karotten

Für zwei Personen

Für die Lachspraline:

1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g	1 TL Sesam	1 Orange
2 Blätter Frühlingssrollenteig	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	400 g Butterschmalz
Meersalz	Pfeffer	

Für die Riesengarnele:

2 Riesengarnelen	1 EL Butter	2 Zweige Koriander
Meersalz	Pfeffer	

Für das Karottenpüree:

5 Karotten	500 ml Gemüsefond	4 EL Himbeeressig
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	feines Salz	

Für die Ingwersauce:

1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 4 cm	1 Zitronengras
1 Zitrone	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	1 TL Speisestärke	Pflanzenöl
feines Salz	Zucker	

Für die Lachspraline den Lachs in 5 mm feine Würfel schneiden. Sesam, Curry und Orangena-brieb zum Lachs geben, mit Meersalz abschmecken und 2 gleichgroße Pralinen formen.

Frühlingssrollenteig in dünne Streifen schneiden, Lachskugeln darin einrollen, gut andrücken, im heißen Butterschmalz kross frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Gar-nelen ringsum kurz anbraten, Koriander zugeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Karotten schälen, von den Enden befreien und in einem Topf mit Fond weichkochen. Die über-schüssige Flüssigkeit abgießen und die Karotten kurz abkühlen lassen. Karotten zu einem feinen Püree mixen und mit Salz, Zucker und Himbeeressig abschmecken.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen. Mit in kaltem Wasser ange-rührter Stärke leicht binden. Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen, in die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Anschließend mit Salz, Zucker, frisch geriebenem Ingwer und etwas Zitronena-brieb abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen.

Karottenpüree mittig auf zwei tiefen Tellern verteilen, je eine Lachspraline und zwei Garnelen-hälften darauf anrichten, mit der schaumig aufgemixten Ingwersauce beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2016