

Meeresfrüchte mit Curry-Schaum

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
2 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	Salz, Piment d'Espelette	1 Prise Zucker
1 Zweig Thymian	200 ml Tomatensaft	

Für die Meeresfrüchte:

14 Garnelen mit Schale	200 g Sahne	Salz, Piment d'Espelette
2 Spritzer Zitronensaft	12 Herzmuscheln	12 Miesmuscheln
weißer Pfeffer	2 Schalotten	3 EL Butter
1/2 TL Curry	100 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut
300 ml Fischfond	1/2 Bund Basilikum	40 g Sahne
100 g Crème double	1 EL Olivenöl	

Für das Gemüse:

Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen. Aubergine und Zucchini in 5 mm große Würfel schneiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten am Strunkansatz einschneiden, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Paprika zugeben und mit Salz, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette würzen. Thymianzweig zugeben, mit Tomatensaft ablöschen und einkochen. Aubergine und Zucchini in einer separaten Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen, würzen und zum anderen Gemüse geben. Kurz aufkochen, ziehen lassen und abschmecken.

Für die Meeresfrüchte und Curryschaum:

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. 8 Garnelen zur Seite stellen. Die restlichen grob schneiden und mit der Sahne in einem Cutter zu einer Farce mixen. Mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen und diese in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) 100 ml Wasser in einen Topf geben, mit gemahlenem weißem Pfeffer würzen und aufkochen. Muscheln zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 7 Minuten kochen. Die gekochten Muscheln mit einem Sieblöffel aus dem Topf nehmen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Muschelfond durch ein feines Sieb passieren und für die Sauce zur Seite stellen. Je 4 Mies- und Herzmuscheln in der Schale lassen für die Dekoration, die restlichen Muscheln auslösen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Curry zugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, dann Fischfond und etwas Muschelfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Sahne steif schlagen. Crème double zur Sauce geben, kurz aufkochen, Basilikumstiele zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben, abschmecken mit Salz und Piment d'Espelette. 2 EL Butter zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Basilikumstreifen und Schlagsahne in die Sauce einschwenken. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft fertig abschmecken, kurz aufkochen, anrichten. Gambas in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Zum Anrichten Gemüse in einem Kreis von 10

cm auf dem Teller flach verteilen. Muscheln, Gambas und die Nocken auf das Gemüse setzen, Curryschaum um das Gericht verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 31. Dezember 2013