

## Verschiedenes vom Chicorée mit Zitrusfrüchten, Garnelen

### Für 4 Personen

16 Garnelen	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 EL Sonnenblumenöl	1 TL Tomatenmark	250 ml Fischfond
2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Limette	4 EL Zucker
6 Kolben Chicorée	250 ml Milch	1 Zweig Thymian
Salz	2 Grapefruit	1 Pomelo
1 Zitrone	Pfeffer	2 Eier
1 TL Senf	100 ml Olivenöl	Chilipulver
125 g Kateifiteig		

Garnelen abspülen, trockentupfen und aus der Schale lösen. Garnelen am Rücken einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelenschalen darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Fischfond ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Brühe abkühlen lassen. Je 2 Orangen und 1 Limette abspülen und trockenreiben. Die Schalen jeweils sehr dünn abschälen. Die Schalen in feine Streifen schneiden. In kochendem Wasser zweimal jeweils ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Die Zitrusstreifen anschließend in 100 ml Wasser und 2 EL Zucker weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Von den Chicoréekolben jeweils ca. 8 Blätter ablösen bis jeweils ein etwa daumendicker Kolben übrig bleibt. Milch mit Thymian, 1 Prise Zucker und 1 Prise Salz erhitzen. Die Hälfte der Chicoréeblätter zugeben und etwa 2 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Die andere Hälfte der Chicoréeblätter in sehr feine Streifen schneiden. Alle Zitrusfrüchte dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Aufgefangenen Zitrusfrüchtesaft (bis auf 2 EL), Salz, Pfeffer und 3 EL Sonnenblumenöl verrühren. Chicoréestreifen und Zitrusfrüchte in eine Schale geben und mischen. Dressing darüber träufeln und ca. 10 Minuten marinieren. Eier trennen. Eigelbe mit Senf, Salz, Pfeffer verrühren. Olivenöl in einem feinen Strahl unterrühren, so dass es eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Garnelenbrühe, Chilipulver und Zucker abschmecken. Teig ausrollen und in 8 Stücke teilen. Die Garnelen salzen und mit Zitruszesten belegen. Je 2 Garnelen in ein Stück Kataifiteig wickeln. 2 EL Sonnenblumenöl portionsweise erhitzen. Garnelen darin von allen Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Knuspergarnelen warm stellen. Die übrigen Chicoréekolben im Bratfett von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Mit Salz, Zucker und mit übrigem Zitrusfrüchtesaft würzen. Chicoréesalat, in Milch gegarten Chicorée, gebratene Kolben und Garnelen anrichten und sofort servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Januar 2014