

# Garnelen-Klößchen mit Radieschen-Lassi

## Für 4 Personen

200 g Sahne	2 Eiweiß	Salz
1 Prise Piment-d'-Espelette	2 Spritzer Zitronensaft	250 g Radieschen
2 Äpfel	400 g Sauerrahm	10 g Meerrettich
200 g Joghurt	1 Prise Cayennepfeffer	1 Baguettebrötchen
3 EL Olivenöl	1 Pck. Gartenkresse	

Gut gekühlte Garnelen und Sahne mit Eiweiß in einen Cutter geben. Mit etwas Salz, Piment d'Espelette und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und zu einer feinen Farce pürieren, diese durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

Die Radieschen putzen, waschen. Ein paar kleine schöne Blätter vom Radieschengrün abzupfen, abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Radieschen halbieren. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel grob schneiden.

Apfel mit Radieschen, Sauerrahm, Joghurt und Meerrettich in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Lassi durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Das Brötchen längs in sehr dünne Scheiben aufschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Fein geschnittenes Radieschengrün unter die gekühlte Farce mischen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Farce mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Lassi in tiefen Tellern anrichten, Garnelenklößchen einlegen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Kresse und Baguettescheiben garnieren.

Jörg Sackmann am 18. April 2017