

# Garnelen mit Zitronen-Schaum und Blumenkohl-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Zitronenschaum:**

3 Blatt Gelatine	5 Fleischtomaten	2 Bio-Zitronen
20 ml Gin	50 ml weißer Balsamico-Essig	100 ml Wasser
Salz	Zucker	Piment d'Espelette

**Für den Blumenkohlsalat:**

1 Blumenkohl etwas Salz	50 ml weißer Balsamico-Essig	80 ml 1 EL etwas Zucker
Piment d'Espelette	80 g Pinienkerne	80 g Korinthen

**Für die Garnelen:**

12 Garnelen	Olivenöl	Salz
Piment d'Espelette		

**außerdem:**

frischer Koriander

Für den Zitronenschaum die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Tomaten waschen, trocken reiben und putzen. Tomaten in Würfel schneiden.

Eine Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Beide Zitronen halbieren und auspressen.

Tomaten, Zitronenschale und -saft, Gin, Essig, Wasser, etwas Salz, Zucker und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und fein pürieren. Mischung durch ein feines Sieb passieren. 5 Vom passierten Fond 400 ml abmessen, mit Salz, etwas Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Zitronen-Tomatenfond untermixen.

Den Fond in einen großen Sprüh-Syphon füllen, mit 2 Co2-Kartuschen unter Druck setzen. Kalt stellen. Tipp: Wer keinen Sprüh-Syphon besitzt, weicht 2 Blatt Gelatine zusätzlich ein und mixt diese ausgedrückt mit unter den heißen Fond. Fond etwa 1 cm hoch in eine flache Form füllen, im Kühlschrank gelieren lassen.

Für den Salat Blumenkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und in fei . Blumenkohl kurz in kochendem Salzwasser bissfest garen. Blumenkohl abgießen, kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen.

Für die Marinade Essig, Olivenöl und Zitronensaft verquirlen, mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen.

Blumenkohl und Marinade mischen, abschmecken und kalt stellen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.

Garnelen kalt abspülen, gründlich trocken tupfen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Di M 'E p .

Blumenkohlsalat in vier Schalen verteilen. Garnelen darauf anrichten. Jeweils etwas Zitronenschaum aufsprühen. Pinienkerne und Korinth M garnieren und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 24. August 2018