

Garnelen im Kadayif-Mantel mit Ochsenherz-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

2 Rotschwanzgarnelen	120 g Kadayif-Teigfäden	100 g Butter
500 ml Pflanzenöl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Tomaten:

1 Ochsenherztomate	1 Flugmango	1 Frühlingszwiebel
1 rote Peperoni	1 Zitrone	2 EL weißer Balsamico
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnelen:

2 Rotschwanzgarnelen	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Limette	100 ml Weißwein	1 EL Butter
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnelen:

Das Pflanzenöl auf 180 Grad in einem Topf vorheizen.

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Kadayif-Teig in Bahnen ausbreiten und leicht befeuchten.

Butter in einem Topf schmelzen und Teig damit bepinseln. Anschließend um zwei Garnelen wickeln und in Alufolie einwickeln. In heißem Öl knusprig herausbacken.

Für die Tomaten:

Tomaten blanchieren und in grobe Stücke schneiden. Mango mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen. Tomaten mit etwas Salz, Essig und Öl marinieren und mit der Mango vermischen. Zum Schluss die Frühlingszwiebel und die Peperoni klein schneiden und dazugeben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken und unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Für die Garnelen:

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Die Kakassen in Öl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anrösten mit Weißwein ablöschen, diesen komplett reduzieren lassen und zum Schluss Butter dazugeben.

Limette halbieren und auspressen. Chili klein hacken. Limettensaft mit Zucker, Chili und etwas Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die rohen Garnelen aufschneiden und ringsherum mit Hilfe eines Anrichteringes auf Teller anrichten. Mit Salz bestreuen und mit dem Öl marinieren. Salat in die Mitte geben und die Garnele im Kadayif-Mantel darauf legen.

Alexander Kumptner am 11. November 2021