

Garnelen-Cocktail mit Sellerie, Dattel-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Sud:

8 Garnelenschalen	2 Fleischtomaten	Abschnitte vom Staudensellerie
2 Zehen junger Knoblauch	6 getrocknete Datteln	1 kleines Bund Thymian
1 kleines Bund Liebstöckel	1 Orange, davon Abrieb	1 Zitrone, davon Saft
100 ml Weißwein	2 cl Anislikör	Olivenöl
6 cl kaltgepresstes Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Stangen Staudensellerie	Parmesan	1 Zitrone, davon Abrieb
4 Zweige Liebstöckel	Eiswasser	

Für die Garnelen:

8 Garnelen, ausgelöst	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Liebstöckel	Parmesan	
---------------------	----------	--

Für den Sud:

Die Schalen scharf in Olivenöl mit Sellerieabschnitten, Thymian und Knoblauch anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit geschnittenen Tomaten und Liebstöckel einreduzieren lassen. Anislikör hinzugeben.

Anschließend durch ein Sieb gießen und den Sud mit kleingeschnittenen getrockneten Datteln, Olivenöl, Zitronensaft, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer emulgieren.

Für den Salat:

Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ultrakurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Parmesan mit einem Sparschäler zu Flocken verarbeiten und ein wenig unter den Staudensellerie ziehen. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit dem Sud von oben marinieren.

Für die Garnelen:

Garnelen kleinschneiden und in einer Pfanne in Öl mit geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer scharf und kurz von allen Seiten braten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Blätter vom Liebstöckel abzupfen.

Salat und Garnelen in einem Cocktailglas anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Liebstöckelblatt ausgarnieren und servieren.

Mario Kotaska am 23. März 2023