

# Garnele mit Camargue-Reis, Krustentier-Espuma, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Reis:**

100 g roter Camargue-Reis	1 Stange Staudensellerie	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	300 ml Gemüsefond	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Schaum:**

2 Freshwater-Garnelen mit Kopf	$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{4}$ Lauch
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Frischkäse
300 ml Gemüsefond	50 ml Orangensaft	1 EL Tomatenmark
10 ml Cognac	10 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Miso-Mayonnaise:**

100 ml neutrales Rapsöl	1 Ei	1 TL Dijonsenf
1 TL helle Misopaste	1 TL helle Sojasauce	4 Blatt Erbsenkresse
Salz		

**Für die Garnelen:**

300 g Meersalz

**Für die Brotchips:**

$\frac{1}{2}$  Baguette

Olivenöl, Meersalz

**Für den Reis:** Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Reis mit Deckel in einer Mischung aus Gemüsefond und 300 ml Wasser etwa 25 Minuten kochen. Beim Staudensellerie die Fäden ziehen und fein würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Staudensellerie, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter leicht anschwitzen. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, mit dem angeschwitzten Gemüse verrühren, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter verrühren. In die Mitte des Tellers anrichten.

**Für den Schaum:** Garnelen pulen und die ausgelösten Schwänze und ausgewaschenen Köpfe in Olivenöl anschwitzen. Karotte schälen, würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Lauch von der Wurzel befreien, fein würfeln. Gemüse mit Knoblauch, Zwiebel zu den Garnelenskarkassen geben, anrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren, mit Cognac ablöschen.

Fond und Orangensaft angießen und alles wieder langsam zum Köcheln bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und durch ein ganz feines Sieb passieren. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und Frischkäse einrühren. Dann in eine Siphonflasche füllen und mit einer Gaspatrone punktuell auf dem Reis anrichten. Wenn man zu Hause keine Siphonflasche hat, einfach ein wenig aufrühren oder mit einem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Miso-Mayonnaise:** Ei und Senf mit dem Öl mit Hilfe eines Stabmixers in einem schmalen Becher zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Misopaste, Sojasauce, Salz abschmecken, in kleinen Punkten auf dem Teller anrichten, jeden Punkt mit etwas Erbsenkresse garnieren.

**Für die Garnelen:** Salz in einer kleinen Gusspfanne auf dem Herd hoch erhitzen. Dann die beiden gepulsten Garnelenschwänze auf dem Salz grillen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Etwa 3-4 Minuten pro Seite, je nach Größe. Garnelen auf dem Reis anrichten.

**Für die Brotchips:** Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Meersalz würzen. Im Backofen 5-8 Minuten kross backen, alternativ in einer kleinen Pfanne rösten.

Björn Freitag am 08. September 2023