

Weißer Gambas und Stubenküken

Für 4 Personen

Gambas:

4 Gambas, roh, mit Schale	1 Limone	Olivenöl
Thymian	Salz	Pfeffer

Risotto:

1 Schalotte	200 g Risottoreis	125 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe	0,5 Kokosnuss	50 g Parmesan
1 Ghanamango	Sahne, geschlagen	Schnittlauch
Butter	Salz	Pfeffer

Currysoße:

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer

Stubenküken:

2 Stubenküken, klein	Salz	Pfeffer
Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gambas:

Den Saft der Limone abreiben. Die Gambas vom Kopf trennen und der Länge nach halbieren. Anschließend den Darm entfernen und in Olivenöl und Thymian anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Risotto:

Die Schalotte in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und gar kochen. Die Kokosnuss raspeln und mit dem geriebenen Parmesan und der gewürfelten Mango unterrühren. Mit Schnittlauch und etwas geschlagener Sahne verfeinern.

Currysoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Stubenküken:

Die Stubenküken putzen, salzen und pfeffern. In heißer Butter von allen Seiten scharf anbraten. Die Küken in einen Bräter geben, mit der Bratflüssigkeit übergießen und circa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Die Stubenküken zusammen mit den Gambas auf dem Risotto anrichten. Die Currysoße aufschäumen und über die Gambas geben.

Nelson Müller am 11. Juni 2010