

Gambas mit Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

Krustentierherzen:

0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	300 g Lachs
250 g Gambas	0,5 Limone	Frittierfett
Sahne	Pfeffer	Salz

Prinzessinnen-Püree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Rote-Bete-Saft	Salz
Pfeffer	Muskat	

Krustentierherzen:

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Aus dem Lachs, einem Schuss Sahne und Salz eine Farce herstellen und diese kühl stellen. Die Gambas schälen, würfeln und kurz anbraten. Anschließend auskühlen lassen und mit der Farce, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und einigen Spritzern Limonensaft vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und herzförmig auf Backpapier dressieren. Bei circa 160 Grad in heißem Fett ausbacken.

Prinzessinnen-Püree:

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010