

Riesen-Garnelen mit Frühlingsgemüse und Rucola-Nocken

Für vier Portionen

Für die Garnelen:

400 g Frühlingsgemüse	12-16 Garnelen	50 g Butter
150 ml Sahne	angerührte Speisestärke	1 unbehandelten Limette
1 TL rote Currypaste	Salz, Pfeffer	

Für die Nocken:

100 g grobes Salz	500 g mehlig. Kartoffeln	1 Bund Rucola
25 g Mehl	2 Eigelbe, (M)	Pflanzenfett
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	1 Bund Dill

Das vorbereitete Frühlingsgemüse in einer großen Pfanne in 25 g Butter, vier Minuten anschwitzen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen und warm stellen. In der gleichen Pfanne die restliche Butter schmelzen, die Garnelen ca. vier Minuten darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und Currypaste würzen. Die Garnelen warm stellen. Jetzt die Sahne hinein laufen lassen und leicht reduzieren. (ggf. mit Stärke binden.) und mit Abrieb und Saft der Limette verfeinern. Zum Schluss das Gemüse und Garnelen in die Pfanne geben und nochmals abschmecken. Das grobe Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad Ober/ Unterhitze je nach Größe eine Stunde weich garen. Danach halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee ausdampfen lassen. Rucola waschen, putzen und mit Stielen grob schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser herunter kühlen, trocken tupfen und mit Hilfe einer Küchenmaschine fein mixen. Jetzt die Eigelbe, Mehl, Kartoffelschnee und den Rucola verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Den Teig zu Nocken formen und vier bis sechs Minuten im erhitzten Pflanzenfett bei circa 160 Grad knusprig backen. Mit Salz, würzen. Das rahmige Gemüse in vier vorgewärmte Teller verteilen und die Nocken darum verteilen. Zum Schluss mit Dill vollenden.

Johann Lafer am 19. April 2014