

Blumenkohl-Mousse, geräucherter Paprika, Meeresfrüchte

Für 4 Personen

1 Blumenkohl, ca. 750 g	6 Blatt Gelatine, weiß	80 g Sahne
1 Zitrone	2 TL Paprikapulver, süß	750 g Meeresfrüchte
3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	70 ml Olivenöl
100 ml Weißwein	3 Schoten Chili, mild	0,5 Knolle Ingwer
1 Limette, unbehandelt	20 ml Apfelsaft	20 ml Sojasoße
1 Bund Koriander	150 g Salatblätter, fein	Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Blumenkohl putzen und waschen. Die Röschen grob zerteilen und in einem Dampfgarer sehr weich garen. Anschließend fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 500 Gramm Püree abmessen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Sahne steif schlagen. Den Saft einer halben Zitrone pressen. Nun das Blumenkohlpüree kräftig mit Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem noch warmen Püree auflösen. Auf Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne unterheben und die Masse in die gewünschte Form füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und drei bis vier Stunden kalt stellen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, danach kurz abspülen. Die Muscheln gründlich in reichlich Wasser waschen. Die geöffnete Muscheln dabei aussortieren. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. In einem großen, flachen Topf 40 Milliliter Olivenöl erhitzen und darin Schalotten, Knoblauch, Garnelen und Muscheln kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein zugeben und bei geschlossenem Deckel drei bis vier Minuten garen. Anschließend herausheben und in eine Schüssel geben. Den Sud zur Hälfte einkochen lassen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und kleinhacken. Vom Ingwer ein zehn Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schale einer Limette abreiben, den Saft pressen und zusammen mit dem eingekochten Sud zu den Meeresfrüchten geben. 30 Milliliter Olivenöl, den Apfelsaft und die Sojasoße zugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen, kleinhacken und unter den Salat mischen. Die Mousse aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Salatblätter und Meeresfrüchte mischen und zusammen mit der Mousse auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 10. Juli 2010