

Gebackene Scampi-Praline mit Paprika-Orangen-Curry

Für zwei Personen

10 Riesen-Garnelen, mit allem	1 Päck. Frühlingsrollenteig	2 rote Paprika
1 Orange	1 Zitrone	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Sesam	1 EL Olivenöl
200 ml Gemüsefond	500 g Butterschmalz	1 TL Weizenstärke
1 TL Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Nun das Riesen-Garnelenfleisch in möglichst feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Garnelenwürfel mit dem Knoblauch, etwas Zitronenabrieb sowie dem Sesam, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze zu drei gleichgroßen Kugeln formen. Den Frühlingsrollenteig in möglichst dünne, feine lange Streifen schneiden und damit die Garnelenpralinen einzeln großzügig ummanteln. Einen Topf mit dem Butterschmalz erhitzen und die Pralinen darin nacheinander kross heraus frittieren. Gegebenenfalls im Backofen für vier bis fünf Minuten fertig garen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein würfeln. Einen kleinen Topf mit Olivenöl erhitzen und beides darin anschwitzen. Nun den Curry hineinstäuben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen und halbbedeckt aufgießen. Von der Orange etwas Abrieb zu dem Paprika-Schalotten-Curry geben. Die Orange schälen, die Orangenfilets herausschneiden und ebenfalls zu dem Paprika-Schalotten-Curry geben. Das Ganze mit einer Prise Salz und gegebenenfalls einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Anschließend zugedeckt und langsam, bei gelegentlichem Rühren, zu einem sämigen Paprika-Orangencurry einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas angerührter Weizenstärke sämig abbinden. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das sämige Paprika-Orangen-Curry in tiefe Teller geben, die gebackenen Scampi-Pralinen darauf setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. März 2012