

Fränkische Garnelen-Fantasie

Für vier Personen

400 g Garnelen	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	350 ml Kokosmilch	80 g Sahne
1 Mango	0,5 Zitrone	0,5 Grapefruit, unbehandelt
0,5 Bauernbrot, klein	1 Zehe Knoblauch	1 Kopf Radicchio
Ingwer, frisch	Currypasten (drei Farben)	Pfeffer
Olivenöl	Chili	Salz

Die Garnelen schälen und die Schalen samt Köpfen in einem kleinen Topf mit den geschälten und klein geschnittenen Schalotten in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Kokosmilch und der Sahne auffüllen. Einen Deckel darauf geben und zehn Minuten ziehen lassen. Nun mit den verschiedenen Currypasten, etwas geriebenem Ingwer, Chili und einem Drittel der Mango verfeinern. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein Sieb gießen und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. Schale der Grapefruit abreiben. Nun die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer von allen Seiten braten und mit etwas Grapefruitabrieb vollenden. Das Bauernbrot in Croûtons schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und der geschälten Knoblauchzehe von allen Seiten knusprig braun rösten. Den Radicchio putzen und die äußeren Blätter entfernen. Anschließend das Herz in lauwarmes Wasser einlegen, sodass dessen Bitterstoffe etwas entweichen. Danach alles in kaltes Wasser legen (dadurch wird er wieder knackig). Abtropfen lassen und auf einem Teller dekorativ verteilen. Die restliche Mango in schöne Spalten schneiden und zu dem Radicchio legen. Zum Schluss die gebratenen Garnelen darauf setzen und mit dem aufgeschäumten Kokos-Garnelen-Curry-Schaum vollenden.

Alexander Herrmann am 09. März 2012