

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Dreierlei..." mit Robin Pietsch



Maximilian Vogele

Dreierlei von der Garnele: Bisque & Tatar & Gebackene Garnele mit Kaffirlimetten-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

- 6 Blacktiger Garnelen in der Schale
- ½ Zitrone, Abrieb
- 1 Stange Zitronengras
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½ TL Dijonsenf
- 1 TL Chilisaucе, z. B. Tabasco
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen in feine Würfel schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Zitronengras fein schneiden. Alles Zutaten vermengen und ziehen lassen.

Für die gebackene Garnele:

- 4 Blacktiger Garnelen in der Schale
- 1 Ei
- 4 EL Mehl
- 4 EL Panko
- Thymian
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Garnelen so schälen, dass der Schwanz noch hängt und trocken tupfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen. Panko mit Salz und geschnittenem Thymian würzen und vermengen. Garnelen zunächst in Mehl, dann in Ei und abschließend in Panko wälzen und direkt in die Fritteuse bei goldbraun backen. Anschließend auf ein Küchenpapier geben und salzen.

Für die Mayonnaise:

- 1 Ei
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 5 Kaffirlimettenblätter
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Neutrales Pflanzenöl, zum Emulgieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kaffirlimettenblätter im Mörser klein mahlen. Ei und Senf in einen hohen Behälter geben. Öl nach und nach hinzugeben und mit dem Stabmixer mixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Kaffirlimettenblätter und Salz hinzugeben und nochmals mixen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft- und Abrieb abschmecken. In eine Spritzfalsche füllen.

Für die Bisque:

Garnelenkarkassen von 10 Garnelen,
Schale und Kopf, von oben
1 Schalotte
¼ Fenchelknolle
1 Karotte
½ Zitrone, Saft
30 g kalte Butter
1 EL Tomatenmark
100 ml passierte Tomaten
100 ml Weißwein
20 ml franz. Wermut, zum Beispiel
Wermut
400 ml Fischfond
100 ml Sahne
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bisque die Garnelenschalen und Köpfe in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Schalotte abziehen. Schalotte, Fenchel und Karotte in kleine Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Fischfond und passierte Tomaten hinzugeben und für 15 Minuten köcheln lassen. Alles in einen Mixer geben und fein mixen. Durch ein Sieb passieren. Sahne hinzufügen und nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Zum Ende kalte Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie