▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juli 2019 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Garnelen im Kräutermantel auf griechische Art mit Tomatencreme, knusprigem Feta und Gurken-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen im Kräutermantel:
6 küchenfertige Riesengarnelen 8/12er, ohne Schale, mit Schwanz
50 g Panko
4 Zweige Basilikum
2 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Oregano
1 Knoblauchzehe
2 Eier
200 ml Sonnenblumenöl
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Gerösteter Koriander, aus der Mühle

Blattpetersilie, Basilikum und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Kräuter abzupfen und die Stiele aufbewahren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Panko zusammen mit Knoblauch und Kräutern leicht ankuttern und so ein „grünes“ Mie de Pain herstellen.

Garnelen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Gambas zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und der Kräuter-Mie-de-Pain wälzen und fest andrücken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin goldbraun ausbacken. Abschließend auf ein Küchenpapier geben und Fett abtropfen lassen.

Für den Fetakäse:
80 g Fetakäse
50 g Kadaifiteig
1 Ei
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Fetakäse in gleichmäßige Stücke schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen. Fetakäse im Ei wenden und in Kadaifiteig einrollen. In heißem Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Tomatencreme:
150 g reife Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
½ rote Paprika
1 TL Tomatenmark
100 ml Tomatensaft
2 cl Ouzo
80 g Wassermelone ohne Schale, ohne Kerne
1 TL Zucker
20 ml weißer Balsamico
2 EL Olivenöl
1 Msp. Piment d´Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten und die halbe Paprika vierteln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Olivenöl farblos anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit weißem Balsamico ablöschen.

Mit Tomatenmark und –saft einköcheln lassen. Mit Piment d’Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken, mixen und passieren. Zum Abkühlen im Kühlschrank, ggf. im Eiswasserbad abkühlen lassen. Anschließend mit Ouzo abschmecken und gleichzeitig geschnittene Wassermelonenwürfel darin einlegen.

Für den Gurken-Joghurt:
1 Salatgurke
50 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, halbieren und entkernen. Anschließend fein hobeln oder mit einem Spaghettischneider zu feinen Fäden verarbeiten. Danach salzen und gut vermengen. Circa 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Knoblauch abziehen und reiben. Zitrone abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die Gurken leicht ausdrücken und mit Joghurt, geriebener Knoblauchzehe, Zitronensaft und –abrieb vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
2 Zweige Melissa-Kresse

Melissa-Kresse abbrausen und trockenwedeln.

Zum Anrichten nun den Gurken-Joghurt mittig anrichten und mit Tomatencreme umgießen. Melonenwürfel und Feta wechselnd anrichten und die gebackenen Garnelen auf den Gurken-Joghurt geben. Mit Melissa-Kresse garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Michael:
Schwarze Oliven ohne Kern, Pinienkerne

Michael hat die Oliven in der Pfanne geröstet. Danach hat er sie zerbröselt und mit den Pinienkernen vermengt. Zusammen hat er die Brösel als „Oliven-Erde“ auf den Tellerboden platziert.

Zusatzzutaten von Julian:
Getrockneter Bärlauch, Kräuter der Provence

Julian hat den Bärlauch mit in die Panierung der Garnelen eingearbeitet. Den Fetakäse hat er in den Kräutern der Provence gewendet.