

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025** ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ mit Mario Kotaska



Cornelia Poletto

Garnelen-Cocktail mit Curry und Clementine

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
 ½ TL Sushi-Ingwer
 1 Ei
 2 TL Dijonsenf
 200-250 ml neutrales Öl
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 Anapurna-Currypulver, zum
 Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Das Ei in einen hohen, schmalen Becher geben. Etwas Zitronensaft, Sushi-Ingwer, Senf, Ahornsirup, Currypulver und Salz zugeben. Zutaten mit einem Stabmixer kurz vermischen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Ggf. mit Currypulver und Salz nachschmecken.

Für die Garnelen:

250 g vorgegarte Riesengarnelen
 1 Kopf Romanasalat
 2-3 Clementinen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Garnelen für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Garnelen putzen und klein schneiden. Salat waschen und in feine Chiffonade schneiden. Clementinen schälen und filetieren. Garnelen, Chiffonade und Filets in eine Schale geben. Dann mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Kopf Romanasalat
 1 Beet Erbsenkresse
 4 EL dunkler Balsamicoessig
 2 TL Dijonsenf
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 50-100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, einige Blätter ablösen und für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Salat in feine Chiffonade schneiden. Balsamicoessig, Senf und Öl verrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit Chiffonade kurz vor dem Anrichten marinieren. Salatblätter und Chiffonade in Gläsern anrichten, darauf den Garnelen-Cocktail geben. Erbsenkresse und Garnelen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** (tropische) aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Dezember 2025*):

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