

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Suppen de luxe" mit Viktoria Fuchs



Renato Fazzone

Krustentier-Bisque mit Garnelen-Koriander-Ravioli, gebratener Riesengarnele und knusprigem Vermicelli-Nest

Zutaten für zwei Personen

Für die Bisque & Einlage:

4 große Riesengarnelen, mit Karkassen, Köpfen
1 Karotte
1 Stangensellerie
2 Schalotten
1 Stück Ingwer
1 Zitrone, Abrieb & Saft
400 ml Kokosmilch
100 g kalte Butter + Butter, zum Braten
400 ml Geflügelfond
1 EL Tomatenmark
50 ml Wermut
100 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
1 Stange Zitronengras
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Alle Garnelen schälen und entdarmen. Die Schalen für die Suppe waschen und beiseitelegen. Zwei Garnelen für die Ravioli-Farce fein hacken. Zwei Garnelen für das Braten als Topping ganz lassen. Alle Garnelenkörper eiskalt stellen.

Karotte schälen, Sellerie putzen und beides würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. Karkassen in Olivenöl sehr heiß anrösten, bis sie tiefrot sind. Würfel von Schalotten, Karotte und Sellerie mitrösten. Tomatenmark einrühren und kurz anbraten. Zitronengras andrücken, Ingwer schälen und beides zugeben. Mit Wermut und Weißwein ablöschen, fast komplett einkochen lassen. Mit Geflügelfond anfüllen und Kokosmilch mit auffüllen, kochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, Karkassen kräftig ausdrücken.

Die passierte Suppe weiter einkochen. Mit Salz, Zitrone und Piment d'Espelette abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter schaumig montieren. Die restlichen zwei Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter ca. 1-2 Minuten pro Seite braten. Leicht salzen.

Für den Pastateig:

4 Eier
200 g Mehl, Type 00

Aus Mehl und Eiern einen Pastateig herstellen und ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Garnelen, von oben
1 rote Pfefferschote
2 Eier
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander hacken. Ein Ei trennen. Die gehackten Garnelen mit einer Prise Salz, Pfeffer, Koriander und einem Ei zu einer bindigen Masse rühren. Mit Pfefferschote abschmecken. Ein Teigblatt mit Eiweiß bestreichen. Etwas Masse in die Mitte des Teigblatts geben und Raviolo formen.

Raviolo siedendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.

Für das Vermicelli-Nest: Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen. Glasnudeln für 1 Sekunde im heißen Öl aufpoppen lassen, absieben und sofort salzen. Koriander hacken und drüber geben.

1 Packung Vermicelli-Glasnudeln
1 L Erdnussöl
2 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Riesengarnelen** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: China Aquakultur: Extensive