▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2020▪
Zwischengang mit Cornelia Poletto



Christoph Rüffer

Carabinero mit Lima-Creme und Tomaten-Vanillejus

Zutaten für zwei Personen

Für die Carabinero:
6 Carabinero
1 Zitrone
150 g Crème fraîche (über Nacht in einem Tuch abgehangen)
200 ml Sahne
1 Knolle Ingwer
2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
300 ml Krustentierfond
4 Zweige Kerbel
4 Zweige Dill
4 Zweige Estragon
½ Bund Schnittlauch
1 TL Lecithin
6 EL Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Carabinero aus der Schale brechen, waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl glasig braten. 2 Carabinero warmhalten.

Für das Tatar restliche vier Carabinero in Würfel schneiden. Crème fraîche abhängen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kerbel, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen trockenwedeln, fein schneiden und zusammen mit der abgehangenen Crème fraîche und Zitronenabrieb- und saft vermengen. Garnelenwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krustentierschaum Garnelenpanzer im Bratfett (von oben) anschwitzen und etwas Tomatenmark zugeben. Tomatenmark kurze Zeit rösten und mit Weißwein und Fond auffüllen und köcheln lassen. Ingwer schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Sahne auffüllen und abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit etwas Lecithin aufschäumen.

Für die Lima-Creme:
5 Avocados
2 Limetten
1 EL Sushiessig
1 EL Thai Chili Sauce
2 EL Limonenöl
Etwas Ascorbinsäure
½ Bund Koriander
Etwas Xanthan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus drei Avocados Scheiben schneiden und zu einem Fächer auf Backpapier legen. Diese Fächer mit Limonenöl bepinseln und runde Kreise ausstechen.

Für die Creme die restlichen 2 Avocados schälen und entkernen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocadofleisch mit Koriander, Limettenabrieb- und saft, Sushiessig, Limonenöl, Chili Sauce und etwas Xanthan und Ascorbinsäure mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Jus:
850 ml Tomatensaft von abgehangenen Dosentomaten
1 Tahiti-Vanilleschote
150 g Zucker
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den abgehangenen Tomatensaft zusammen mit dem Vanillemark und der Schote auf 100 ml einreduzieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Jus mit etwas Speisestärke binden.

Für die Garnitur:
1 Kästchen Korianderkresse

Das Carabinerotatar in runden Ringen anrichten und einen Avocadofächer auflegen. Die gebratenen Carabinero dazu anrichten und etwas von der Lima-Creme aufdressieren. Mit Korianderkresse garnieren und Krustentierschaum dazu anrichten. Zum Schluss die warme Tomaten-Vanillejus dazu reichen und servieren.