

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2019** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Leona Malchow**

**Chili-Garnelen mit Polenta und Koriander-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

10 küchenfertige Riesengarnelen  
 3 getrocknete Chilischoten  
 4 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Frühlingszwiebeln  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 110 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle

Die Garnelen abspülen und trockentupfen.

Frühlingszwiebeln putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Frühlingszwiebeln, Schalotten und Knoblauch zusammen mit ½ TL Salz, Paprikapulver und Chilischoten in den Mixer geben. Nach und nach Öl dazugeben und alles zu einer feinen Marinade pürieren. Garnelen marinieren und kurz vor dem Servieren in einer Grillpfanne für 2-3 Minuten grillen.

**Für die Polenta:**

120 g Instant-Polenta  
 200 ml Milch  
 400 ml Gemüsefond  
 50 g Parmesan  
 40 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Fond und Milch aufkochen und Maisgrieß unter Rühren langsam einröseln lassen. Gut rühren. Parmesan reiben. Nach etwa 15 Minuten Parmesan und Butter dazu geben. Mit Gemüsefond und Milch schön sämig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Pesto:**

15 g Korianderblätter  
 3 EL glatte Petersilienblätter  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Kräuter, Knoblauch, 2 Esslöffel Zitronensaft, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer in einen Mixer geben, nach und nach Olivenöl zugießen.

**Für die Garnitur:**

Grüne und rote Beetkresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.