

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2020** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Marie Klimczok

Zweierlei Knuspergarnele mit zweierlei asiatischer Mayonnaise, Mango-Sesam-Salat, Avocado und Süßkartoffel-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Knuspergarnele:

4 Riesengarnelen, küchenfertig
 1 Packung Kataifi-Teig
 2 Knoblauchzehen
 1 Limette
 1 Ei
 4 Zweige Rosmarin
 10 g Maismehl
 60 g Tempuramehl
 20 g Pankobrösel
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Garnelen in Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kataifi-Teig ausrollen und in etwa 15 cm Länge schneiden. Ei trennen, Eiweiß auffangen und dies mit einer Gabel leicht schaumig schlagen. Zwei Garnelen zuerst in Maismehl, dann in Eiweiß wenden und auf das Ende des Teigstücks setzen. Einrollen, andrücken und verschnüren. Im heißen Öl frittieren, dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Tempuramehl mit 60 ml Wasser und Pankobrösel mischen und die anderen zwei Garnelen darin panieren. Ebenfalls im heißen Öl goldbraun frittieren, dann abtropfen lassen.

Für den Mango-Sesam-Salat:

3 Thai Frühlingszwiebeln
 1 rote Zwiebel
 1 rote Chilischote
 1 unreife, feste Mango
 ½ reife Mango
 1 Limette
 2 EL schwarze Sesamsaat
 2 EL weiße Sesamsaat
 2 TL Butter
 2 EL Sojasauce
 3 Tropfen Fischsauce
 3 EL Erdnussöl
 2 EL Sesamöl
 ½ EL Honig
 1 Bund Koriander
 ½ Bund Minze
 1 Stange Zitronengras
 4 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Butter hinzugeben und zerlassen, dann schwarze und weiße Sesamsaat einrühren. Anschließend auf ein Backpapier geben und trocknen lassen.

Unreife, feste Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses in feine Streifen schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Reife Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerkleinern. Chili, Limettenabrieb und –saft, Erdnussöl, Sesamöl, Sojasauce, Fischsauce und Honig mischen. Zusammen mit der reifen Mango zu einem sämigen Dressing pürieren. Zitronengras klopfen und das Dressing damit verrühren, anschließend entfernen. Ggf. mit Salz und ggf. Pfeffer abschmecken.

Dressing über die bereits geschnittenen Mangostreifen geben. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln und Zwiebel unter den Mango-Salat heben. Mit Sesamkrokant garnieren.

- Für das Avocadotatar:** Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen. In Würfel schneiden. Chilischote waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Von Scheidewänden und Kernen befreien, dann ebenfalls in feine Würfel schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado und Chili vermengen und mit Limonenöl, Saft einer halben Limette, Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Löffeln Nocken formen und mit Kaviar garnieren.
- 20 g oranger Tobiko Kaviar
 - ½ rote Chilischote
 - 1 reife Avocado
 - 1 Limette
 - 1 EL Limonenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Chili-Mayonnaise:** Ei, Pflanzenöl, Senf, Salz und Pfeffer der Reihenfolge nach in ein hohes Gefäß geben. Pürierstab in das Gefäß stellen, anstellen und vom Boden aus langsam hochziehen und eine Mayonnaise herstellen. Sriracha Sauce und Sesamöl zur fertigen Mayonnaise geben und unterrühren. Orange halbieren und den Saft auspressen. Mayonnaise mit einem Spritzer Orangensaft und etwas Zucker abschmecken. Anschließend die Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und die Garnelen damit garnieren. Mit schwarzer und weißer Sesamsaat dekorieren.
- 1 Orange
 - 1 Ei
 - 5 g schwarze Sesamsaat
 - 5 g weiße Sesamsaat
 - ½ TL mittelscharfer Senf
 - 15 ml Sriracha Sauce
 - 4 ml Sesamöl
 - 150 ml Pflanzenöl
 - 1 Prise Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Wasabi-Mayonnaise:** Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Ingwer schälen und reiben.
- 1 Limette
 - 1 Ei
 - 3 EL Creme fraîche
 - 15 g Ingwer
 - ½ TL mittelscharfer Senf
 - 2 EL Wasabipaste
 - 150 ml Pflanzenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Süßkartoffel schälen und eine dünne Scheibe mit dem Hobel abschneiden. Diese Scheibe im heißen Öl goldbraun frittieren und auf einem Krepppapier abtropfen lassen. Shiso-Kresse vom Beet schneiden.
- 1 Süßkartoffel
 - 1 Beet Shiso-Kresse
 - Pflanzenöl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.