

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Fastfood de luxe" mit Johann Lafer



Mary Tharovsky

Garnelen mit Jakobsmuscheln im Kokosmantel, Mango-Joghurt-Dip, Gurken-Raita und Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen
1 große Zwiebel
Garam Masala
5 frische oder getrocknete Curryblätter
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen putzen und entdarmen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, kleingewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Garnelen salzen, zugeben und schnell durchbraten.

Mit Garam Masala und grob geschnittenen Curryblättern vermischen.

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
2 EL Kokosflocken
Etwas Mehl
Curry
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln leicht mit Curry und Salz würzen, leicht in Mehl und anschließend in Kokosflocken wenden. Öl erhitzen und Jakobsmuscheln von beiden Seiten darin knusprig braten.

Für den Mango-Dip:

½ Mango
1 Limette
200 g griechischer Joghurt
1 TL Orangenmarmelade
2 Zweige Koriander
Curry
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und Saft auspressen. Mango schälen, klein würfeln, mit Joghurt und Orangenmarmelade mischen. Mit Curry, Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unter den Dip mixen.

Für den Gurken-Raita:

½ kleine Salatgurke
200 g griechischer Joghurt
1 Zweig Minze
Kreuzkümmel
1 Prise Piment d'espélette
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, halbieren, Kerne herauskratzen und klein würfeln. Mit Joghurt vermischen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, kleinschneiden und ein paar zugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Piment d'espélette abschmecken. Mit Minze garnieren.

Für die Kartoffel-Chips:

2 festkochende Kartoffeln
2 lila Vite Lotte Kartoffeln
2 EL Mehl
Ras el hanout
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gut waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Frittieröl erhitzen, Kartoffelscheiben mit Mehl bestäuben und frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Ras el hanout würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.