

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2018** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Carl Borufka**

**Pfirsich-Garnelen-Tatar mit Ponzu-Glasnudeln und Koriander**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Pfirsich-Garnelen-Tatar:** Die Garnelen waschen, trockentupfen und salzen. Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit den Garnelen scharf anbraten. In ein kleines Gefäß geben und das Gefäß zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
- 200 g Garnelen (küchenfertig)
  - 2 reife Pfirsiche
  - 1 reife Avocado
  - 2 Knoblauchzehen
  - ½ Limette
  - 2 EL Naturjoghurt
  - 4 EL Olivenöl
  - Eiswürfel
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Ponzu-Glasnudeln:** In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen. Sobald es kocht vom Herd nehmen. Glasnudeln 5-10 Minuten darin einweichen, bis diese weich aber noch bissfest sind. Die Glasnudeln mit kaltem Wasser abschrecken.
- 50 g Glasnudeln
  - 5 Erdnüsse
  - 1 Jungzwiebel
  - 70 ml Ponzu-Sojasauce
  - 1 EL Reisweinessig
  - 1 TL dunkles geröstetes Sesamöl
  - ½ Bund Koriander
  - Chiliflocken, aus der Mühle
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zwiebel kleinschneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Die Ponzu-Sojasauce, Jungzwiebel, Reisweinessig, Sesamöl, Chili, Pfeffer, und den Koriander vermischen. Die Glasnudeln in der Marinade ca. 7 Minuten marinieren.
- Das Pfirsich-Tatar in ein Glas einfüllen, darauf eine Schicht erkaltete Garnelen und dann eine Schicht Glasnudeln aufschichten. Nochmal ein wenig salzen, Erdnüsse hinzugeben und mit Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.