

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Garnelen im Kadayif-Mantel mit marinierten Ochsenherz-Tomaten, Mango und Basilikum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

2 Rotschwanzgarnelen  
 120 g Kadayif-Teigfäden  
 100 g Butter  
 500 ml Pflanzenöl, zum Frittieren  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Pflanzenöl auf 180 Grad in einem Topf vorheizen.

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Kadayif-Teig in Bahnen ausbreiten und leicht befeuchten. Butter in einem Topf schmelzen und Teig damit bepinseln. Anschließend um zwei Garnelen wickeln und in Alufolie einwickeln. In heißem Öl knusprig herausbacken.

**Für die Tomaten:**

1 Ochsenherztomate  
 1 Flugmango  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 rote Peperoni  
 1 Zitrone  
 2 EL weißer Balsamico  
 1 Bund Basilikum  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Tomaten blanchieren und in grobe Stücke schneiden. Mango mit Hilfe eines Parisienne-Ausstechers ausstechen. Tomaten mit etwas Salz, Essig und Öl marinieren und mit der Mango vermischen. Zum Schluss die Frühlingszwiebel und die Peperoni klein schneiden und dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken und unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

**Für die roh marinierten Garnelen:**

2 Rotschwanzgarnelen  
 1 rote Chilischote  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Limette  
 100 ml Weißwein  
 1 EL Butter  
 1 Prise Zucker  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Garnelen von Kopf und Schale befreien. Die Kakassen in Öl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anrösten mit Weißwein ablöschen, diesen komplett reduzieren lassen und zum Schuss Butter dazugeben.

Limette halbieren und auspressen. Chili klein hacken. Limettensaft mit Zucker, Chili und etwas Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die rohen Garnelen aufschneiden und ringsherum mit Hilfe eines Anrichteringes auf Teller anrichten. Mit Salz bestreuen und mit dem Öl marinieren. Salat in die Mitte geben und die Garnele im Kadayif-Mantel darauf legen.