

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Wasabi-Garnelen mit marinierten Salatherzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 küchenfertige Garnelen
 ½ Limette, Abrieb & Saft
 1 Ei
 1,5 EL Reiswein
 1 TL Sesamöl
 Maisstärke, zum Mehlieren
 Neutrales Pflanzenfett, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen am Rücken längs einschneiden und ggf. putzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, Reiswein, Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Beides mit unter die Marinade rühren. Garnelen darin ziehen lassen.

Anschließend in Maisstärke wenden und in heißen Fett kurz ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

2 Frühlingszwiebeln
 1 rote Chilischote
 ½ Limette, Saft
 1 Ei
 1 EL Wasabipaste
 1 TL Sesamöl
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Prise brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in ein hohes, schlankes Gefäß aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mit einem Pürierstab aufschlagen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und weiter pürieren bis eine Emulsion entsteht. Sesamöl, Wasabi, brauner Zucker und Limettensaft unterrühren und abschmecken.

Frittierte Garnelen in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermengen. Chili und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über Garnelen geben.

Für die marinierten Salatherzen:

2 Romana-Salatherzen
 4 Radieschen
 ½ Limette, Abrieb
 80 g Butter
 2 TL Sojasauce
 3 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander hacken. Limette abreiben. Alles miteinander vermengen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter werden lassen. Dann Sojasauce unterrühren und von der Hitze nehmen. Kurz vor dem Servieren über den Salat und Koriander geben. Radieschen in feine Scheiben hobeln und beim Anrichten auf den Salat legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2024):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie
- 2. Wahl: Honduras, Ecuador, Aquakultur: Teichanlagen, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*)