

Garnelen in Limettenbutter auf Salat von Weißem Spargel

Alfred Fahr

Vorspeisen-Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Garnelen, ohne Kopf, ohne Schale
20	ml	Olivenöl, mild
200	ml	Fischfond
50	ml	Weißwein, trocken
2	St.	Limetten
½	TL	Steinsalz
1	Prise	Pfeffer, frisch gemahlen
100	g	Butter
Evtl. 1 Prise Zucker		

Für den Spargelsalat:

600	g	Weißer Spargel
15	g	Banane
5	g	Senf, mittelscharf
40	g	Spargelfond
25	g	Branntweinessig
50	g	Olivenöl, kaltgepresst
5	g	Kräuter, fein geschnitten (Schnittlauch, Dill)
1	g	Pfeffer, schwarz, gemahlen

Zubereitung:

Den Spargel schälen und das holzige Ende abschneiden oder abbrechen.

Mit wenig Salzwasser bei geschlossenem Deckel dünsten.

Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und das Mus mit dem Senf, dem Spargelfond und dem Essig glatrühren.

Öl mit einem Schneebesen langsam einrühren.

Das Ganze mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelstangen in eine entsprechende Länge schneiden und mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Die Garnelen (frisch oder aufgetaut) mit Salz und Pfeffer würzen kurz und kräftig mit dem Olivenöl in einer Pfanne anbraten, anschließend warm legen.

Den Fischfond und Weißwein in die Pfanne geben und einreduzieren lassen.

Butter in 10 g Würfel schneiden.

Den Fond in der Pfanne mit dem Saft der Limetten ablöschen, aufkochen und nun zügig die Butterflocken einrühren. Pfanne vom Herd nehmen (darf nicht mehr kochen) und abschmecken.

Garnelen an Spargelsalat anlegen und servieren.

(Von den Limettenschalen können vor dem Auspressen Zesten geschnitten werden und mit diesen die Teller garnieren)

Sonntag, den 26. April um 18 Uhr



Krustentiere mit Weinbegleitung





gemeinsam mit dem TV-
Koch Alfred Fahr

Garnelen in Limettenbutter auf Salat von
Weißem Spargel
(statt Spargel auch Alternative)

Tomatenssenz mit Flusskrebse-Einlage
Hummermedaillons auf Grünem

Spargel mit Hummerhollandaise und
parfümiertem Kartoffelschnee

Kokospraline und Orangensoufflee an
Weißer Schokoladencreme