

# Dreierlei von der Riesen-Garnele

## Für zwei Personen

### Für die Praline:

200 g Riesengarnelen  
50 g Karotte  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüfefond  
1 Kardamomkapsel  
Pflanzenöl

200 g grüner Reis  
1 Stange Zitronengras  
1-2 EL Semmelbrösel  
1 EL Kokosmilch  
 $\frac{1}{2}$  TL Currypulver  
Salz

50 g Kohlrabi  
1 Ei, 1 TL Eiweiß  
1 TL süße Chilisauce  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Zimtstange

### Für den Paprika-Mango-Salat:

$\frac{1}{4}$  Mango  
 $\frac{1}{2}$  Limette  
Sesamöl

$\frac{1}{4}$  rote Paprika  
1 kleines Stück Ingwer  
Chilipulver

$\frac{1}{4}$  grüne Paprika  
1 TL süße Chilisauce  
Salz

### Für die Sommerrolle:

100 g Riesengarnelen  
50 g Eisbergsalat  
 $\frac{1}{2}$  kleine weiße Zwiebel  
1-2 EL Sojasauce  
1 Limette

2 große Reispapier-Blätter  
 $\frac{1}{2}$  Möhre  
 $\frac{1}{4}$  Knoblauchzehe  
1 TL Sambal Olek  
Salz

100 g Glasnudeln  
 $\frac{1}{2}$  Gurke  
2 EL geröstetes Sesamöl  
2 Zweige frische Minze  
Pfeffer

### Für den Erdnuss-Dip:

$\frac{1}{2}$  kleine weiße Zwiebel  
2 EL Erdnussbutter  
1 TL Sambal Olek

1 kleine Knoblauchzehe  
150 ml Kokosmilch  
 $\frac{1}{2}$  Limette, Saft, Abrieb

1 kleines Stück Ingwer  
1 EL Sojasauce  
1 TL neutrales Öl

### Für das Süppchen:

10 Riesengarnelen  
150 ml Sahne  
Öl

1 Schalotte  
200 ml Gemüfefond  
Salz

1 EL Ketchup  
4 cl Cognac  
weißer Pfeffer

### Für die Garnitur:

Blüten

Erbsensprossen

## Für die Praline:

Das Ei trennen. Kalte Garnelen und das Eiweiß in einen Mixer geben und gut mixen. Nach und nach die Sahne zu geben. Weiter mixen, damit eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss mit Salz abschmecken und sofort kaltstellen.

Kohlrabi und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zitronengras halbieren und den Kardamom andrücken. Einen Topf aufstellen, etwas Öl zugeben und heiß werden lassen. Gemüse mit dem Kardamom, Zitronengras, Curry und Zimtstange anschwitzen, mit Fond und Kokosmilch dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Gemüse auf ein Blech geben Zimtstange, Kardamom und Zitronengras entfernen und kaltstellen. Das kalte Gemüse unter die Farce geben, kräftig mit Salz, Zitronenabrieb, Curry und süßer Chilisauce abschmecken. Ist die Masse zu feucht 1 bis 2 EL Semmelbrösel hinzugeben. Aus der Masse Kugeln formen und im grünen Reis wälzen. Die Garnelenpralinen bei 160 Grad ca. 2 Minuten in der Fritteuse backen.

## Für den Paprika-Mango-Salat:

Mango und Paprika schälen und in feine Streifen schneiden. Den Salat mit Limettensaft, Chili, süßer Chilisauce, einem Spritzer Sesamöl, geriebenem Ingwer und Salz abschmecken.

**Für die Sommerrolle:**

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.

Glasnudeln hineingeben und ca. 3 Minuten kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen hineingeben und zwei Minuten kräftig anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und weitere drei Minuten anbraten. Mit Sojasauce, frischem Pfeffer und Sambal Olek würzen.

Möhre schälen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Gurke halbieren, mit einem Löffel entkernen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Das gleiche mit dem Eisbergsalat machen. Minzblätter von den Stielen abzupfen. Limette vierteln.

Lauwarmes Wasser auf einen großen flachen Teller geben und das Reispapier ca. 30 Sekunden darin einweichen. Das angefeuchtete Reispapier zügig auf der sauberen Arbeitsfläche ausbreiten, in die Mitte jeweils längs einige Nudeln, ein paar Möhren-, Salat-, und Gurkenstreifen geben und je zwei Minzblätter auflegen. Darauf achten, dass rundherum noch etwas Platz ist. Zum Schluss pro Sommerrolle zwei gebratene Garnelen in das untere Drittel der Rolle legen und noch einen Spritzer Limettensaft drauf verteilen. Nun zuerst die beiden Längsseiten einschlagen und die Sommerrolle dann von unten nach oben fest aufrollen.

**Für den Erdnuss-Dip:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Alles in kleine Würfel schneiden und im Öl kurz anschwitzen. Mit der Kokosmilch ablöschen und mit Sojasauce, Sambal Olek und Limettensaft und -abrieb würzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Erdnussbutter einrühren.

**Für das Stüppchen:**

Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl anbraten. Schalen der Garnelen entfernen, Schalen dazu geben und mitbraten. Ketchup dazugeben. Mit Cognac ablöschen und etwas einkochen lassen. Fond dazugeben und weiter einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, mit Sahne aufgießen und mit einem Mixstab aufschäumen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Suppe in ein Tässchen geben.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Miriam Fischer am 09. September 2020