

Kartoffelsotto mit Shiitake, Garnelen, Sardellenschaum

Für zwei Personen

Für das Kartoffelsotto:

200 g Kartoffeln	150 g Shiitake	30 g Schalotten
200 ml Fischfond	2 Zweige Liebstöckel	1 EL Weißweinessig
15 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Sardellenschaum:

20 g Sardellen	1 Limette, Saft	30 g Crème-fraîche
40 g Butter	15 ml Wermut	200 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt		

Für die Garnelen:

200 g Tiger Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL gerebelter Oregano

Für das Kartoffelsotto:

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und fein würfeln. Beides in einem Topf mit Olivenöl erhitzen und andünsten.

Liebstöckel fein hacken und dazugeben. Alles mit der Hälfte vom Fischfond ablöschen und einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach den restlichen Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer sowie einem Schuss Essig würzen. Shiitake putzen und kleinschneiden. Kartoffelsotto so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Dann Shiitake unterrühren und nochmals aufkochen.

Für den Sardellenschaum:

Butter braun werden lassen, Sardellen klein hacken und dazugeben. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond angießen, Lorbeerblatt dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche einrühren. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, mit Limettensaft abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Knoblauch hineingeben und andünsten. Garnelen in der Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Jeweils 2-3 Garnelen auf einen Spieß stecken.

Für die Garnitur:

Oregano über das fertige Gericht streuen.

Ingrid Gether am 05. März 2024