

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „Grün“ mit Cornelia Poletto



Pepe

Gebratene Riesengarnelen im Koriander-Matcha-Sud mit Erbsen, karamellisierten Zuckerschoten und Minz-Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen, ohne Kopf und Schale
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und ggf. vom Darm befreien. Garnelen in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz würzen.

Für den Koriander-Matcha-Sud:

200 g Erbsen
 1 Schalotte
 150 ml Gemüfefond
 20 g frischer Koriander
 ½ TL Matcha-Pulver
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Rapsöl anschwitzen. Erbsen dazugeben und alles kurz anschwitzen lassen. Mit Gemüfefond ablöschen. Matcha-Pulver einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter den Sud heben.

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten
 1 Prise Zucker
 Butter, zum Braten

Zuckerschoten waschen und putzen. In Butter und einer Prise Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen.

Für das Minz-Chili-Öl:

½ Knoblauchzehe
 1 Piri Piri Chilischote
 1 Limette
 200 ml Rapsöl
 10 g Minze
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und grob hacken. Chilischote waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls grob hacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch, Chili, Minze und Limettenabrieb mit Rapsöl zu einem Öl verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse
 1 Prise Chilifäden

Kresse aus dem Beet schneiden und das Gericht damit garnieren. Zum Schluss Chilifäden drüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.