

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2021** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Martin Steffen

**Topinambur-Stampf mit Garnele, Minz-Salsa und
zitroniger Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Topinambur
 100 ml Sahne
 200 ml Geflügelfond
 Essig, zum Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Topinambur schälen und würfeln. In Fond und Sahne weichkochen. Stampfen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und ggfs. ein paar Tropfen Essig abschmecken.

Für die Garnelen mit Sauce:

2 Riesengarnelen, mit Schale und Kopf
 2 Schalotten
 1 Zitrone
 1 Stück kalte Butter
 Weißwein, zum Ablöschen
 Französischer Wermut, zum Ablöschen
 Fleur de Sel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Zesten abreiben. Garnelen vom Kopf befreien, schälen und den Darm entfernen. Garnelen waschen und trockentupfen. Schalotten abziehen, fein hacken und mit den Garnelenschalen im Topf anschwitzen. Mit Wermut und etwas Weißwein löschen. Reduzieren. Flüssigkeit abseihen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren Garnelen von beiden Seiten kurz in Öl braten und mit Fleur de Sel salzen.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der **Bio-Aquakultur** oder aus der Zucht der **Zero-Input Systeme** aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Für die Salsa:

1 Zitrone
 1 Schuss Geflügelfond
 1 Schuss Olivenöl
 3 Zweige Minze
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Koriander
 Salz, aus der Mühle

Minze, Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit etwas Fond und Olivenöl glattrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salsa mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Ein paar Pistazien
 Erbsenkresse
 Salz, aus der Mühle

Pistazien hacken und in der Pfanne anrösten. Leicht salzen und über den Stampf streuen. Kresse putzen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.