



Garnelencroustillant auf cremiger Schwarzwurzel

Zutaten:

Für die Garnelencroustillant:

Fischfarce (Sahne, Fisch (Zander), Eiweiß)

Garnelen (evtl. Hummer)

Filoteig

Butter

Salz

Pfeffer

Curry

Cayenne-Pfeffer

Fett

Für die Crémige Schwarzwurzel:

Fischfarce (Sahne, Fisch (Zander), Eiweiß)

Garnelen (evtl. Hummer)

Filoteig

Butter

Salz

Pfeffer

Curry

Cayenne-Pfeffer

Fett

Zubereitung:

Für die Fischfarce müssen die benötigten Produkte alle gleich temperiert sein. Den Fisch (in diesem Fall Zander) in einen Cutter geben und nach und nach das Eiweiß und die Sahne hinzugeben, bis das Ganze eine homogene Masse ergibt. Die Farce mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Curry und etwas Cayenne-Pfeffer würzen. Die Garnelen und den Hummer in kleine Würfel schneiden und unterheben. Nun die homogene Masse für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit etwas Butter erhitzen und zergehen lassen.

Den Filoteig etwa in 3 mm breite, 20 cm lange Streifen schneiden, nebeneinander legen (ca. 4 cm) und mit der flüssigen Butter bepinseln. Nun die Farce aus dem Kühlschrank entnehmen und mit einem Eisportionierer Kugeln formen. Die Kugeln an den Anfang des ausgebreiteten Filoteiges legen und mit einer Garnele einrollen. Das Ganze in Fett ausbacken und warm stellen.

Die Schwarzwurzel gründlich putzen oder mit einem Gemüseschäler schälen. Das Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz und Mehl hinzugeben. Die gewaschene Schwarzwurzel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und im Wasser weich kochen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, in einem anderen Topf mit etwas Öl dünsten und immer wieder etwas von dem Fischfond hinzugeben (verdunsten lassen). Die Sahne sowie einen guten Schuss Henkell-Sekt dazufügen. Die mittlerweile gekochten Schwarzwurzelscheiben unterheben und mit Salz, frischem Pfeffer und etwas Zucker verfeinern.

In die Mitte eines Tellers die cremige Schwarzwurzel geben, das Garnelencroustillant darauf platzieren und mit etwas Dill garnieren.