

Ceviche von der Bayerischen Garnele mit Basilikum und Buddhas Hand Zitrone

Für 4 Personen

- 16Stk Bayerische Garnele
- 1/2Stk Fenchel Knolle
- 2Stk Stangensellerie Stangen
- 2Stk Schalotten
- 1Stk Knoblauchzehe
- 1El Tomatenmark
- 1/8l Weißwein
- 1/8l Noilly Prat
- 6cl Weinbrand
- 1/4l neutrales Pflanzenöl, z.B. Mazola
- 2Stk Zitrone
- 1Stk Buddhas Hand Zitrone
- 1Stk Chili

Salz, Kampot Pfeffer, Cayenne, Thymian, Lorbeerblätter, Fenchel, Paprika Pulver Edelsüß, Olivenöl, Koriander Körner aus der Mühle

Die Garnelen Ausbrechen und entdarmen. Aufschneiden und mit etwas Olivenöl zwischen zwei Blätter Frischhalte Folie geben und platieren, kalt stellen.

Die Köpfe und Schalen in etwas Mazola scharf farbgebend anbraten, das geschnittene Gemüse dazugeben und mit rösten. Tomatenmark zugeben und solange rösten, bis es nicht mehr nach Tomate riecht. Mit Salz, Thymian, Lorbeer, Paprika Pulver und Cayenne würzen. Nach und nach den Bratensatz mit dem Alkohol deglacieren. Sämtliche Flüssigkeit ein reduzieren, das restliche Mazola und 1/4l Olivenöl zugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten schmurgeln lassen. Das Öl abseihen, die Karkassen mit einer Erdäpfel Presse ausdrücken und alles durch ein feines Sieb filtern.

Kalte Teller mit Zitronensaft und Koriander bedecken, die Garnelen auflegen und auf der Oberfläche ebenfalls mit Zitronensaft marinieren. Mit dem Garnelenöl beträufeln und mit Maldon Salz, Kampot Pfeffer oder der fein geschnittenen Chili würzen. Mit Basilikum Kresse bestreuen und die Buddhas Hand Zitrone mit einer Microplane Reibe darüber reißen.