



Marc Rennhack's ❀❀
Frühlings-„Sterne“

Restaurant „Sterneck“ Cuxhaven

FÖRDE 
GARNELEN



Förde Garnelen Tatar an „Sternenzauber“

Zubereitung (für 6 Personen)

Garnelen:

12 Förde Garnelen von der Schale und dem Darm befreien. Mit kaltem Wasser abwaschen und abtrocknen. Die sauberen Garnelen im Vakuumbbeutel mit zwei Esslöffel Limonen-Öl und Basilikumblatt vakuumieren. Im Wasserbad bei 52°C 4 Minuten garen. Die gegarten Garnelen entnehmen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.

Tipp:

Falls kein Vakuumiergerät vorhanden ist, können Sie die Garnelen und Zutaten auch in einen Gefrierbeutel geben, die Beutelöffnung um einen Strohhalm wickeln, die Luft mit dem Mund herausaugen, Strohhalm herausziehen und den Beutel mit einer Klammer verschließen.

Tatar:

6 saubere Förde Garnelen ohne Schale und Darm mit einem sehr scharfen Messer zu feinem Tatar schneiden (dauert gute sechs Minuten). Danach in eine kleine Schüssel geben, die auf Eiswürfel steht. Das Tatar mit Maldon Sea Salz, Limonen Zeste, Olivenöl und Pimenton-Pulver abschmecken.

Sepia Creme:

0,5 kg weiße Zwiebeln von der Schale befreien, sehr fein schneiden, in einem Topf mit Olivenöl andünsten, mit Wasser ablöschen und ca. 30 Minuten weich garen lassen. Danach in einem Mixer fein mixen, mit Salz und Weißweinessig würzen und durch ein feines Sieb streichen. Wenn die Creme kalt ist, mit Sepia Tinte färben und mit Olivenöl noch mal abschmecken.

Kürbis Creme:

0,5 kg frischen Muskatkürbis ohne Schale sehr klein schneiden, wie auch 2 Schalotten und ein kleines Stück Ingwer. Alles in einem Topf mit Olivenöl andünsten und mit Salz, Zucker und ein wenig Curry Mumbay würzen. Mit Weißwein, Essig und Apfelsaft ablöschen und weich dünsten. Nach ca. 35 Minuten fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Noch mal mit Ingwer-Saft, Limonen-Öl und Curry abschmecken.

Safran-Meerrettich-Sauce:

1 gelbe Paprika, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe sehr fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Nach ca. 5 Minuten mit Safran-Fäden, Salz und Zucker würzen. Mit Saft von einer Limone und 0,3 l weißen Tomatensaft ablöschen. Nach ca. 15 Minuten 0,050 kg frischen, geriebenen Meerrettich hinzufügen und mit ein wenig Pfeilwurzelsstärke (die mit wenig Wasser gelöst ist) abbinden, mixen und durch ein feines Sieb geben.

Radieschen, Rote Beete und Winterrettich:

Abwaschen, hauchfein schneiden, kurz mit Ponzu-Sauce marinieren und mit roter Shiso Kresse sowie frischem Dill auf dem Teller anrichten.

Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für die gewerbliche Nutzung zugelassen. Alle Rechte vorbehalten. © 2017 Marc Rennhack

Förde Garnelen GmbH & Co. KG · Bülker Huk · 24229 Strande
T 04349 9149-271 · mail@foerde-garnelen.de · www.foerde-garnelen.de