



Paolo's Frühlings-  
gaumenfreude

Paolo's Landhaus am Golfpark

FÖRDE   
GARNELEN



## Förde Garnelen auf Erbsencreme

### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Förde Garnelen
400 g	junge Erbsen (TK) ! TK-Erbsen bleiben beim Aufkochen grün
1	mittelgroße Zwiebel
4	Knoblauchzehen
1 TL	Zucker
12 Stck.	Kirschtomaten
1 cl	Brandy
0,2 l	trockener Weißwein
	Gemüsebrühe
	Puderzucker
	Olivenöl
	Butter
	Salz, Pfeffer

#### Für den Garnelenfond:

1	ganze rote Zwiebel, gehackt
4	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1 cl	Brandy
0,2 l	trockener Weißwein
0,2 l	Gemüsebrühe
	Olivenöl

Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für die gewerbliche Nutzung zugelassen. Alle Rechte vorbehalten. © 2016 Paolo Bragagna

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

### Zubereitung

#### Garnelen:

Köpfe von Garnelen trennen, entdarmen und bis zur Schwanzspitze schälen. Köpfe und Schalen für den Fond aufbewahren.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, ungeschälte Knoblauchzehen eingedrückt in die Pfanne geben und mit den Garnelen unter ständigem Rühren anschwitzen, bis sich die Garnelen rötlich färben. Mit Brandy und Weißwein ablöschen.

#### Garnelenfond:

Köpfe und Schalen in einem Topf mit einer gehackten Zwiebel in etwas Olivenöl kurz anschwitzen und anschließend zwei Esslöffel Tomatenmark dazugeben.

Alles unter ständigem Rühren zum Rösten bringen.

Mit einem kräftigen Schuss Brandy ablöschen und ein Glas trockenen Weißwein dazugeben.

Gemüsebrühe und Lorbeerblätter hinzufügen und ca. 30 - 45 Min. köcheln lassen.

Anschließend den Sud durch ein Sieb passieren. Den Garnelenfond mit einem Stabmixer aufschäumen.

#### Erbsencreme:

Die Zwiebeln feinhacken und in der Butter andünsten. Gefrorene Erbsen dazugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Zucker hinzufügen. Alles zusammen solange kochen lassen bis die Erbsen weich sind.

Anschließend pürieren; ist die Creme zu dick, einfach noch etwas Brühe nachgießen und erneut pürieren.

Tipp: Lassen Sie die Erbsencreme nicht länger kochen, ansonsten geht der Geschmack und die Farbe verloren.

#### Kirschtomaten:

Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen und ein wenig Puderzucker darüber streuen.

#### Anrichten:

Erbsencreme mit einem Esslöffel auf vorgeheizte Teller (60°) geben und kreisförmig ausstreichen. Mit Schaum, Garnelen und Tomaten servieren.