

CAPPUCCINO VON SCHWARZWURZEL UND PETERSILIE MIT GARNELEN TEMPURA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Cappuccino

350 g frische Schwarzwurzeln
2 Schalotten
1 Chilischote

25 g Butter
1 EL milder Honig
500 ml Geflügelfond
100 ml Schlagsahn
feines Salz
Chili a.d. Mühle

Die Schwarzwurzel schälen und in grobe Würfel schneiden.
Schalotten schälen und klein würfeln.
Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenso fein würfeln.
Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten zugeben und langsam darin andünsten.
Die Schwarzwurzelwürfel, Chili zufügen mit Salz, Honig würzen, mit Backpapier abdecken und 5-10 Minuten langsam in sich garen lassen.
Den Suppenansatz mit Fond ablöschen und mit Sahne aufgießen.
Sobald die Schwarzwurzeln weich sind, mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen.
Zum Schluss mit feinem Salz, Chili verfeinern

Für den Schaum

1 Bund Blattpetersilie
1 festkochende Kartoffel
ca.200 g
50 g Butter
Saft von ½ Zitrone
250 ml heller Geflügelfond
feines Salz
Chili a.d Mühle
4 Eigelbe
50 g geklärte Butter
50 ml Sahne

Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, waschen und trocken schleudern.
Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit Butter langsam anbraten bis sie leicht Farbe genommen haben. Zitronensaft zugeben, mit Geflügelfond aufgießen und Salz, Chili abschmecken.

Sobald die Kartoffeln weich sind, diese samt Fond durch ein Sieb streichen und mit Eigelben, Butter und Sahne vermengen. Die Blattpetersilie zugeben, in einer Küchenmaschine fein mixen. Erneut abschmecken, durch ein Siebstreichen und in einen Isi Sahne Siphon geben. 1 Patrone daraufschrauben und zwischen 80°C - 85°C in ein Wasserbad stellen. Dabei gelegentlich schütteln.

CAPPUCCINO VON SCHWARZWURZEL UND PETERSILIE MIT GARNELEN TEMPURA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Tempura

4 küchenfertige Garnelen
(ohne Schale, entdarnt)
1 EL Sojasauce
1 EL milder Honig
Chili a.d. Mühle, feines Salz
50 g Weizenmehl
60 g Weizenstärke
(oder 100 g Reismehl)
1 TL classic Curry, feines Salz
1 Eiweiß(Kl. M)
140 ml eiskaltes Wasser

Mehl zum Wenden
Pflanzenfett zum Ausbacken

Zum Anrichten

1 Schale grüne Shizo Kresse

Die Garnelen mit Sojasauce, Honig, Salz und Chili aus der Mühle würzen.

Mehl, Stärke, Curry und 1 kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben.

Nun Eiweiß etwas verquirlen unterrühren, Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die fixierten Garnelen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im erhitzten Pflanzenfett bei ca. 140°C langsam ausbacken.

Zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.

Zuerst die Suppe in die vorbereiteten Gläser füllen und den Petersilienschaum zugeben.

Die Garnelen mit einem Spieß fixieren und quer darüber legen.

Zum Schluss mit grüner Kresse vollenden.