

Fliegende Garnelenschweinerei

Personen: 04

Level: mittel

Zutaten

4	Poulardenflügel
12	geschälte Riesengarnelen
2 EL	Pflanzenöl
200 g	Kirschtomaten
1 kl. Bund	Basilikum
6 cl	Olivenöl
1	Chillyschote
2 kl.	Knollen Fenchel mit Grün
8 cl	Weißwein
etwas	Thymian, Knoblauch
200 g	in Scheiben geschnittene Topinambur Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander



Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Poulardenflügel bis zum zweiten Gelenk entbeinen, die Spitze komplett lassen. Riesengarnelen mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Je eine Garnele in einen entbeinten Flügel stecken. Poulardenflügel salzen und mit Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen. Flügel darin von beiden Seiten goldgelb anbraten, dann drei bis vier Minuten im Ofen garen.

Die Tomaten vierteln und mit der Hälfte des Olivenöls, Salz, Chilly und Zucker sämig einkochen. Zum Schluss den Basilikum dazu geben. Den Fenchel klein schneiden, das Grün separat hacken.

Den geschnittenen Fenchel in Butter, mit Thymian, Knoblauch Salz und Zucker anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, sämig einkochen und zum Schluss das gehackte Grün dazu geben.

Die restlichen Garnelen mit der Topinambur in Thymian und Knoblauch goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Glasnudeln mit kochend heißem Wasser überbrühen und ca. nach 3 - 5 Min abgießen. Karotten, Paprika, Zwiebellauch und eine Schalotte in feine Streifen schneiden und dazu geben. Den Salat mit Salz, Zucker, Limonensaft und Abrieb, Tomatensaft gehacktem Chilly und Koriander abschmecken.

Das Fleisch, salzen, pfeffern, zuckern und von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 80 °C ca. 10 - 12 min auf einem Gitter im Rohr garen.

Sojasauce, Austernsauce, die Hälfte des Essigs, den restlichen Chilly, den Knoblauch mit Zucker und Koriander zu einer Marinade zusammenrühren. 10 Min ziehen lassen, passieren und den gerösteten Sesam und geröstetes Sesamöl dazu geben.

Den Spinat mit Zwiebel in Butter und etwas Knoblauch anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat würzen.

Die Kalbszunge in hauchfeine Scheiben schneiden, fischen Meerrettich darüber reiben und eine Marinade aus Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und frischen Kräutern darüber geben.



STEFAN MARQUARD®