



REZEPT DES MONATS WILDGARNELE

Wildgarnele | geschmorter Kopfsalat | Zitronenschale | Radieschen

Zitronenschalenpüree

50g Zitronensaft
50g Zitronenschale
30g Zucker
10g Wasser
10g Butter
1 EL Crème Fraîche

Zitrone schälen und 3x in gesalzenem Wasser blanchieren
Alles zusammen mit einem Pürierstab mixen bis eine homogene Masse entsteht

Garnelentatar

2 Wildfang Garnelen (roh)
Saft und Abrieb von einer Limette
Gehackter Estragon / Kerbelmix
Piment d'Espelette
Salz
Braunen Zucker
Olivenöl

Garnelen in feine Würfel schneiden und mit den oben genannten
Zutaten schön süß/säuerlich abschmecken

Geschmorter Kopfsalat

Baby – Römer Salat (geviertelt)
Butter, Salz, Zucker

In einer Pfanne Butter schaumig werden lassen, den Salat einlegen
und mit Salz und Zucker abschmecken

Danach bei 180°C für 5-6 Minuten mit der Pfanne in den Ofen schieben