

Rezept

Garnelen-Safran-Gelee mit Blumenkohlcreme

Ein Rezept von Garnelen-Safran-Gelee mit Blumenkohlcreme, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 4 Riesengarnelen | 1 Knoblauchzehe |
| 150 g Gemüse (z. B. Möhre, Staudensellerie) | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Tomatenmark | 2-3 EL Weinbrand (nach Belieben) |
| 400 ml Fischfond | ca. 1/2 TL Safranfäden |
| 3 Blatt weiße Gelatine | 3 Stängel Dill |
| 250 g Blumenkohl | 1 Schalotte |
| 1 EL Butter | 1-2 TL Zucker |
| 250 ml Geflügelbrühe | 150 g Sahne |
| Salz | Pfeffer |
| einige Spritzer Zitronensaft | 2 Blatt weiße Gelatine |
| Salz oder Grieß und eine Auflaufform | 44 Holzspießchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 150 ML) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen aus der Schale lösen, dabei den Schwanz dranlassen. Den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und mit einem Messer leicht andrücken. Das Gemüse putzen, schälen und klein würfeln.
2. 1 EL Öl erhitzen, Garnelenschale, Knoblauch und Gemüse darin 5-8 Min. anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Nach Belieben mit Weinbrand ablöschen, Fischfond und Safran dazugeben. Den Sud aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, danach durch ein feines Sieb passieren.
3. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen hacken. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Sud auflösen. Den Dill untermischen. Eine Auflaufform mit Salz oder Grieß füllen und vier Gläser schräg hineindrücken. Den Sud in die Gläser gießen und die Form ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen den Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Schalotte schälen und würfeln. Butter zerlassen und beides darin in ca. 2 Min. farblos andünsten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Brühe und Sahne dazugießen, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
5. Die Mischung im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die übrige Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen, dann ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Die Blumenkohlcreme abkühlen lassen. Die Gläser mit dem Gelee aus dem Kühlschrank nehmen, gerade hinstellen und die Creme hineinfüllen. Die Gläser mit der Creme ca. 2 Std. kalt stellen, bis sie fest ist.

6. Vor dem Servieren das restliche Öl erhitzen. Die Garnelen darin je nach Größe ca. 10 Min. rundum braten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Je 1 Garnele auf ein Spießchen stecken und auf die Creme geben.