▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2023 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch

Eli John

<u>Mozzarella soffiata:</u> Gepuffter Mozzarella auf Tomatensuppe mit Tempura-Garnelen und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für den Mozzarella:
900 g Mozzarella Wrap, ausgerollter Mozzarella
1 kg reife, kupferfarbene Tomaten
200 g Tomatensaft, ggf. mehr
1 scharfe rote Chilischote
2 g getrockneter Oregano
10 g Guarkernmehl
Eiswasser
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chilischote entkernen und kleinschneiden. Kupfertomaten schälen. Kerne entfernen und mit Tomatensaft, Chilischote, Oregano, Guarkernmehl, Salz und Pfeffer vermischen. Alles durch ein feines Sieb geben. Vorgang wiederholen, wenn es keine glatte Mischung ergibt. 600 g abnehmen und diese in eine Espumaflasche füllen, Gas eindrehen und im Kühlschrank aufbewahren. Mozzarella mit dem Wasser aus der Verpackung in eine Schüssel geben und auf maximal 65 Grad erhitzen. Vorsichtig auf den Mozzarella drücken. Nun um die Öffnung der Espumaflasche wickeln und Füllung vorsichtig hineinspritzen. Käse mit den Fingern verschließen und befüllten Mozzarella in Eiswasser legen.

Für die Suppe:
400 g pürierte Tomaten, von oben
150 ml Tomaten-Gemüsesaft
50 ml Selleriesaft
30 g Tomatenmark
2 TL getrocknete Petersilie
2 TL getrocknete Kräuter der Provence
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rest Tomatenpüree von oben mit Tomatenmark, Tomaten-Gemüse-Saft, Selleriesaft und getrockneter Petersilie aufkochen. Mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:
½ französisches Baguette
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
2-4 EL Olivenöl

Baguette in dicke Scheiben schneiden, Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Brotscheiben von jeder Seite goldbraun rösten. Knoblauchzehen abziehen, in der Mitte durchschneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Dann das Olivenöl mit der fein gehackten Petersilie vermengen. Die gerösteten Baguette Scheiben mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben, etwas salzen und mit dem Olivenöl-Petersilien-Gemisch beträufeln.

Für die Garnelen:
6 Riesengarnelen, ohne Darm und Schale
2 Eier
120 g Maismehl
120 g Weizenmehl
4 EL Panko
4 EL Paniermehl
140 ml eiskaltes Wasser
½ TL Salz

Wasser mit den Eiern und dem Salz vermengen. Maisstärke und Mehl am besten in einer separaten Schüssel mischen und dann zusammen mit dem Wasser-Ei-Gemisch zu einem glatten Teig verrühren. Nicht zu stark, da er sonst matschig werden kann, kleine Klümpchen sind völlig in Ordnung. Etwas Panko- und Paniermehl in die Mischung unterheben.

Riesengarnelen etwas in die Länge ziehen und am Bauch ein paar Mal einschneiden, um sie vorsichtig geradezuziehen. Öl in einem Topf auf ca. 170-180 Grad erhitzen. Garnelen in den flüssigen Tempurateig tunken. Optional vorher noch einmal kurz im Weizenmehl panieren. Die fertig frittierten Garnelen am besten auf einem Gitterrost abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
400 g Saubohnen
2 EL Schmand

Bohnen schälen und beiseite stellen. Schmand als Suppengarnitur verwenden.

Tomatensuppe in Servierschalen angießen, Schmand daraufgeben, Mozzarella auf das geröstete Brot legen, Garnelen drumherum drapieren und servieren.

PROFI TIPP

Eismeergarnelen sind laut WWF nur aus folgenden Gebieten zu empfehlen:

- Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Fallen
- Nordwestpazifik FAO 21: Baffin Bay (0A) Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) *(Stand September 2023)*