▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2024 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto

Ingrid Gether

Kartoffelsotto mit Shiitake, Garnelen-Spieß und Sardellenschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelsotto:
200 g Kartoffeln
150 g Shiitake
30 g Schalotten
200 ml Fischfond
2 Zweige Liebstöckel
1 EL Weißweinessig
15 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und fein würfeln. Beides in einem Topf mit Olivenöl erhitzen und andünsten. Liebstöckel fein hacken und dazugeben. Alles mit der Hälfte vom Fischfond ablöschen und einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach den restlichen Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer sowie einem Schuss Essig würzen. Shiitake putzen und kleinschneiden. Kartoffelsotto so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Dann Shiitake unterrühren und nochmals aufkochen.

Für den Sardellenschaum:
20 g Sardellen
1 Limette, Saft
30 g Crème fraîche
40 g Butter
15 ml Wermut
200 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt

Butter braun werden lassen, Sardellen klein hacken und dazugeben. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond angießen, Lorbeerblatt dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche einrühren. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, mit Limettensaft abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnelen:
200 g küchenfertige Tiger Garnelen
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Knoblauch hineingeben und andünsten. Garnelen in der Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Jeweils 2-3 Garnelen auf einen Spieß stecken.

Für die Garnitur:
1 TL gerebelter Oregano

Oregano über das fertige Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist es ratsam **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand Februar 2024):

- **1. Wahl:** Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- **1. Wahl:** Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie
- **2. Wahl:** Honduras, Ecuador. Aquakultur: Teichanlagen, White Tiger Garnele