

Wilde Garnele an Lammcarpaccio mit Chorizo und Artischockencreme

Originalrezept von Sternekoch Stefan Beiter

Gourmetrestaurant ESSZIMMER im Romantik Hotel Goldene Traube

Zutaten:

- Eine wilde Garnele
- Lammrücken für Carpaccio
- Tapioka-Cracker
- Artischocken
- Chorizo für Soße
- Picandou-Ziegenkäse
- für die Carpaccio-Marinade geröstete Koriander-Körner
- Senf
- Salz
- Basilikum,
- Sojasoße
- frischer Koriander
- Mazolaöl

Für die Tapioka-Cracker 100g Tapiokaperlen in Wasser glasig kochen, salzen, dünn aufstreichen und trocknen lassen; dann in heißem Öl aufpuffen lassen. Für die Artischocken-Creme Gemüse putzen, kleinschneiden, mit etwas Schalotte, Knoblauch und Zitronenschale anbraten, etwas Fleischbrühe aufgießen, weichkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Creme fein pürieren.

Ziegenkäse mit Schneebeesen verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für Chorizosoße die Wurst mit Zwiebel in Mazolaöl anbraten, leicht tomatisieren, mit Fleischbrühe eine Stunde köcheln lassen, abpassieren, reduzieren, mit Mondamin abbinden.