

Jörg Sackmann
Garnelenklößchen mit Radieschen-Lassi

Dienstag, 18. April 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Weltküche, Schnelle Küche

Zutaten

500 g	Garnelen, geschält
200 g	Sahne
2	Eiweiß
etwas	Salz
1 Prise	Piment d' Espelette
2 Spritzer	Zitronensaft
250 g	Radieschen
2	Äpfel
400 g	Sauerrahm
10 g	Meerrettich
200 g	Joghurt
1 Prise	Cayennepfeffer
1	Baguettebrötchen
3 EL	Olivenöl
1 Pck.	Gartenkresse oder Honigkresse



Zubereitung

1. Gut gekühlte Garnelen und Sahne mit Eiweiß in einen Cutter geben. Mit etwas Salz, Piment d'Espelette und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und zu einer feinen Farce pürieren, diese durch ein Sieb streichen und kalt stellen.
2. Die Radieschen putzen, waschen. Ein paar kleine schöne Blätter vom Radieschengrün abzupfen, abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Radieschen halbieren. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel grob schneiden.
4. Apfel mit Radieschen, Sauerrahm, Joghurt und Meerrettich in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Lassi durch ein Sieb passieren und kalt stellen.
5. Das Brötchen längs in sehr dünne Scheiben aufschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchentücher abtropfen lassen.
6. Fein geschnittenes Radieschengrün unter die gekühlte Farce mischen.
7. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Farce mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.
8. Lassi in tiefen Tellern anrichten, Garnelenklößchen einlegen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Kresse und Baguettescheiben garnieren.

Pro Portion: 705 kcal / 2947 kJ
31 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 49 g Fett