

Rote Wildgarnelen mit Basilikum, weißer Paradeiser Polenta und Yuzu Sud

8Stk Rote Wildgarnelen
1Stk Fenchel
2 Schalotten
1 große Fleischtomate
1/8l Noilly Prat
¼ l Wasser
1Ei Hon Dashi Pulver
5g Yuzu Saft
40g Basic Textur
8große Blätter Basilikum
Basilikum als Garnitur
Öl, Olivenöl, Salz, Cayenne

Die Köpfe der Garnelen abdrehen und grob schneiden. Die Schwänze bis auf das Schwanz Segment ausbrechen und die Därme ziehen, kühl stellen.

Für den Yuzu Sud die Köpfe in Öl in einem schweren Topf farbgebend anbraten, den Bratensatz immer wieder mit etwas klein geschnittener Tomate ablöschen, den Fenchel dazugeben und mit Noilly Prat angießen. 2 Minuten auf starker Flamme kochen lassen. Mit ¼ l Garnelenfond auf gießen, das Hon Dashi Pulver dazugeben und 5 Minuten leise köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und den Yuzu Saft und Basic Textur einrühren, mit Salz und Cayenne abschmecken.

Für die Paradeiser Polenta:

100g weiße Polenta
0,3l kräftiger Paradeiserfond
100g Paradeiserwasser
20g Parmesan
2Ei Olivenöl
Salz, Zucker

Polenta mit dem Paradeiserfond aufkochen, mit Salz würzen, langsam kochen lassen und öfters umrühren.

Nach 15 Minuten Paradeiserwasser einrühren, 10 Minuten weiter kochen bis die Polenta weich ist. Parmesan und Olivenöl einrühren, abschmecke.

Die Garnelenschwänze mit je einem Blatt Basilikum umwickeln und in etwas Olivenöl beidseitig kurz braten, vom Feuer ziehen und gar ziehen lassen.

Mit der cremigen Polenta und dem Yuzu Sud anrichten, mit Basilikum garnieren.