






Garnelen mit getrüffeltem Spitzkohl & Champagnersauce

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 20 Argentinische Rotgarnele
Art.-Nr. 83441 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 weiße Champignons
- 2 Schalotten
- 6 EL Butter
- 450 ml Champagner, trocken
- 300 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- Cayennepfeffer
- 1 EL Dijonsenf
- 600 g blaue Kartoffeln
- 1 Spitzkohl
- 1 Karotte
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Crème fraîche
- Pfeffer
- 2 EL Trüffelöl mit
Trüffelscheiben
- 1/2 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Meersalz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser garen.

Schritt 02

Champignons in Scheiben, Schalotten in Ringe schneiden und in einem Topf mit 2 Esslöffeln Butter farblos anschwitzen. Mit 400 ml Champagner und dem Fischfond auffüllen, um die Hälfte einkochen und die Sahne hinzufügen. Mit Cayennepfeffer, Senf, Salz und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken.

Schritt 03

Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotte schälen, in feine Scheiben hobeln und zusammen mit dem Kohl in 2 Esslöffel Butter andünsten. Gemüsebrühe hinzufügen und das Gemüse schön knackig garen. Crème fraîche und Trüffelöl unterrühren. Petersilie zupfen, hacken, in den Kohl geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schritt 04

Die Argentinischen Rotgarnelen dünn mit Olivenöl bepinseln und salzen. In einer Pfanne für 2-3 Minuten pro Seite braten und anschließend pfeffern. Währenddessen die Champagnersauce aufkochen, pürieren und fein passieren. Den restlichen Champagner unter die nun nicht mehr kochende Sauce rühren und gegebenenfalls noch einmal abschmecken. Alles zusammen servieren und im besten Falle gekühlten Champagner dazu trinken.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür