






Kaisergranat mit geschmortem Trevisano

 Mittel  1 std 5 min  4 Personen

Zutaten

- 20 Kaisergranat, aufgetaut
Art.-Nr. 83519 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Sellerie
- 3 rote Tomaten, reif
- 1 Karotte
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 2 cl Weinbrand
- 800 ml Krustentierfond
- 2 Zweige Estragon
- 150 ml Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 Trevisano oder 2 kleine
Radicchio
- Olivenöl zum Braten
- 200 g Sojabohnenkerne,
blanchiert
- 100 g Granatapfelkerne
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Schnittlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kaisergranat waschen und Fleisch auslösen: Dafür Kopf und Scheren vom Schwanz abdrehen. Panzer des Schwanzes zusammendrücken und knacken, damit das Fleisch vorsichtig aus der Schale gelöst werden kann. Ausgelösten Kaisergranatschwanz auf dem Rücken leicht einschneiden und Darm entfernen. Kaisergranatfleisch abdecken und kaltstellen.

Schritt 02

Nun die Krustentiersauce zubereiten: Schalen, samt Köpfen und Scheren, mit einem Schlagmesser in nussgroße Stücke schlagen. Schalotten in Ringe schneiden und Knoblauch durch die Presse drücken. Sellerie und Tomaten grob würfeln, Karotte schälen und ebenfalls groß würfeln. Schalen in Sonnenblumenöl und Butter anrösten. Das vorbereitete Gemüse dazu geben und das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit dem Weinbrand ablöschen und den Krustentierfond angießen. Estragon zupfen, dazugeben und Sauce für 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Durch ein Tuch passieren und um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne kurz vorm Servieren mitkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell binden.

Schritt 03

Trevisano längs halbieren und in Olivenöl anbraten. Trevisano mit Salz und Pfeffer würzen, wenden, fertig braten und warmhalten. Sojabohnenkerne in 2 Esslöffeln Olivenöl andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen dazu geben.

Schritt 04

Kaisergranatfleisch bei mittlerer Hitze in je 2 Esslöffeln Olivenöl und Butter für 3-4 Minuten braten. Pfanne immer in Bewegung halten und Kaisergranat hin und wieder mit dem Öl-Butter-Gemisch übergießen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und den Kaisergranat, zusammen mit Salz und Pfeffer, würzen. Krustentiersauce aufschäumen, auf vier vorgewärmte Teller geben und Gemüse und Kaisergranat darauf anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür