

# Hanse Garnelen Tatar an „Sternenzauber“ à la Marc Rennhack



## Zutaten für 6 Personen:

### Für die Garnelen und das Tatar

- 18 Garnelen
- 2 EL Limonenöl
- Basilikumblatt, Maldon Sea Salz, Pimentón und Limonenzesten
- etwas Olivenöl zum Anbraten

### Für die Kürbis-Creme

- 500 g Muskatkürbis
- 2 Schalotten
- Ingwer
- Olivenöl
- Salz, Zucker und Curry
- Weißwein, Essig, Apfelsaft

### Safran-Meerrettich-Soße

- 1 gelbe Paprika
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe, Safran
- Limette
- 300 ml weißer Tomatensaft
- 50 g Meerrettich
- Pfeilwurzelsstärke

### Gemüse

- Radieschen, Rote Bete, Winterrettich
- Ponzu-Sauce
- Shiso-Kresse

## Zubereitung

Alle Garnelen schälen, entdarmen, kalt abwaschen und sorgfältig trocken tupfen. Anschließend 12 Garnelen mit zwei Esslöffeln Limonenöl und einem Basilikumblatt vakuumieren und im Wasserbad bei 52 °C etwa 4 Minuten garen. Danach in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten.

### Tipp aus der Küche:

Ist kein Vakuumiergerät vorhanden, können die Garnelen mit den Zutaten auch in einen Gefrierbeutel gegeben werden. Die Beutelöffnung um einen Strohhalm wickeln, die Luft herausaugen, den Strohhalm entfernen und den Beutel mit einer Klammer verschließen.

Für das Tatar 6 Garnelen mit einem sehr scharfen Messer fein hacken. Das Tatar in eine kleine, auf Eis gestellte Schüssel geben und mit Maldon Sea Salz, Limonenzesten, Olivenöl und Pimentón abschmecken.

Muskatkürbis ohne Schale, Schalotten und Ingwer sehr fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Zucker und etwas Curry würzen, anschließend mit Weißwein, Essig und Apfelsaft ablöschen und weich dünsten. Nach etwa 35 Minuten fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Ingwersaft, Limonenöl und Curry abschmecken.

Für die Soße Paprika, Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Nach einigen Minuten Safran, Salz und Zucker zugeben. Mit Limettensaft und weißem Tomatensaft ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Frisch geriebenen Meerrettich unterrühren, leicht mit der Pfeilwurzelsstärke abbinden, fein mixen und passieren.

Das Gemüse waschen, sehr fein schneiden, kurz mit Ponzu-Sauce marinieren und mit roter Shiso-Kresse sowie frischem Dill anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!