

Rote Garnelen mit Avocado Couscous | Chefkoch Dirk Hoberg



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2 Std.



Gemüse fein schneiden und in Olivenöl ohne Farbe angehen lassen. Die Krustentierkarkassen hinzufügen und mit Krustentierfond aufgießen und mit Krustentierfond aufgießen. Köcheln lassen mit Salz, Cayenne und Curry abschmecken, durch ein feines Sieb passieren (evtl. klären) und mit Xanthan andicken. Etwas Zitrone, Limette und reduzierten Weißwein hinzugeben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer feinen Crème mixen.

Brot dünn aufschneiden und ausstechen, in schäumender Butter ausbacken.

Avocado in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Butter in einem Topf zergehen lassen, feine Schalottenwürfel hinzugeben und ohne Farbe

andünsten. Die Karottenwürfel danach hinzufügen. Couscous hinzugeben und mit Krustentierfond aufgießen. Köcheln, bis der Couscous gar ist. Mit Koriander, Butter, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Kleine Rettichwürfel hinzugeben.

Für 4 Portionen

Garnelen Curry-Sud:

Staudensellerie,
Fenchel, Schalotten,
Knoblauch, Butter,
Garnelen Köpfe und
Schalen
Curry Jaipur
Krustentierfond
Xanthan
evtl. Eiweiß

Guacamole

1 Avocado (ready to eat)
¼ Mango
Saft von einer ¼ Limette
Salz, Cayenne
Knoblauch

Couscous

Couscous
Butter
Koriander
Rettich
Salz, Cayennepfeffer
Krustentierfond
Schalotten



Fisch

Rote Garnelen mit Avocado Couscous

Dirk Hoberg ist Küchenchef im Restaurant Ophelia im Hotel Riva in Konstanz. Hier wurde er 2011 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. 2012 kam der zweite Stern hinzu.