

Frühlingsgemüsepfanne M.Garnelen U.Bärlauchhollandaise

Kategorien: Gemüse, Garnele

Zutaten für: 1 Rezept

1/4		Kohlrabi
2		Radieschen
1		Spargelstange; grün
1		Spargelstange; weiß
1/4		Karotten
1/4		Zucchini
1/2		Frühlingszwiebel
2		Egerlinge
1	Essl.	Bärlauch oder Knoblauch
70	Gramm	Garnelen geschält
2		Eier
100	Gramm	Butter
65	ml	Trockener Weißwein; ca.
1/4		Zitrone; den Saft
1	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Kresse
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Vorbereitung:

Kohlrabi und Karotte in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und in vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Radieschen vierteln. Frühlingszwiebel in vier Zentimeter lange Stücke schneiden.

Zubereitung:

Zucchini stifteln, Egerlinge vierteln. Bärlauch in Streifen, Kresse klein schneiden. Eigelb vom Weiß, Butter von der Molke trennen. Topf mit Wasser erhitzen. Eigelb mit Weißwein über Wasserdampf schaumig schlagen, geklärte Butter langsam einlaufen lassen, zugleich aufschlagen bis zu einer kompakten Bindung (=Emulsion), etwas Zitronensaft hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Bärlauch unterziehen. Frühlingszwiebel in Butterschmalz glasig angehen lassen, blanchiertes Gemüse zugeben. Zucchini, Radieschen, Pilze und Garnelen hineingeben, würzen, gut durchschwenken. Gemüsepfanne in tiefem Teller anrichten, mit frischer Kresse bestreuen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann