



# Scampi mit Petersilienmacaron, Karotte und Sanddorn



## Zubereitung Scampi

Ofen auf 190 Grad Kombi-Dampf einstellen. Scampi-Schwänze beliebig auslösen und mit Salz würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Scampi begeben. Scampi in den Ofen schieben und warten, bis sie sich aufstellen. Herausnehmen und anrichten.

## Zubereitung eingelegte Karotten

Einmachgläser bei 100 Grad Dampf 10 Minuten dämpfen und auf ein sauberes trockenes Tuch legen. Karotte schälen, beliebig zuschneiden und in die Gläser schichten. Für den Fond alle restlichen Zutaten zusammen aufkochen und ½ Stunde ruhen lassen. Den Fond passieren und nochmals aufkochen, heiss über die Karotten giessen und Gläser sofort verschliessen. Die Gläser erneut 10 Minuten bei 100 Grad dämpfen. Herausnehmen und auskühlen lassen. 3-4 Tage durchziehen lassen und Gläser immer wieder wenden.

## Rezept für 4

### Zutaten Scampi

4 Scampi-Schwänze  
10 g Butter  
Salz

### Zutaten eingelegte Karotten

1 grosse Karotte  
100 g Tafellessig  
100 g Zucker  
100 g Wasser  
1 Chilischote  
2 Limettenblätter  
Korianderkörner,  
Pfefferkörner, Senfkörner,  
Estragon, wenig Noilly Prat  
½ Zitrone (Saft)

### Zutaten konfierte Kartoffelwürfel

2 grosse Kartoffeln Typ C  
mehlig kochend  
150 g Olivenöl  
Lorbeerblatt, Wacholder,  
Nelken, Rosmarin, Thymian  
Salz  
Öl zum Frittieren

### Zutaten Karottensalat

2 Karotten  
1 Orange  
2 EL Rapsöl  
1 EL Maracujaessig  
Salz, Tabasco



### **Zubereitung konfierte Kartoffelwürfel**

Kartoffeln schälen und in gleichmässige Würfel schneiden (Abschnitte aufbewahren). Olivenöl, Gewürze und Kartoffelwürfel in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Bei 85 Grad Dampf etwa 50 Minuten garen und dann im Beutel im Eiswasser abschrecken. Die Kartoffelreste fein raffeln und im Öl langsam knusprig frittieren.

### **Zubereitung Karottensalat**

Karotten waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Abrieb und Saft von der Orange mit den restlichen Zutaten mischen und die Karottenstreifen marinieren. Abschmecken und 1 Stunde ziehen lassen.

### **Zubereitung Petersilienmacaron**

Den Ofen auf 140 Grad einstellen (Umluft!) Wenn keine Macaron-Silikonmatte vorhanden ist, auf Backpapier Kreise von ca. 3 cm Durchmesser einzeichnen Puderzucker, Mandeln und Petersilienpulver vermischen, im Mixer gut zusammenmixen und durch ein feines Sieb sieben. Das Eiweiss mit der Prise Salz gut steif schlagen. Den Zucker nach und nach begeben und solange schlagen, bis eine glänzende Meringue-Masse entsteht. Lebensmittelfarbe begeben. Die Puderzucker-Mandelmasse vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und vorsichtig in die Kreise füllen. Masse 1 Stunde antrocknen lassen und dann während 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Gut auskühlen lassen. Für die Füllung die Petersilie fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken. Macarons füllen und sofort geniessen.

### **Zubereitung Petersilienchip**

Alle Zutaten in eine Spritzflasche füllen und gut schütteln. In eine heisse beschichtete Bratpfanne spritzen, dann die Temperatur reduzieren und langsam knusprig braten.

### **Zubereitung Petersilienschaum**

Das helle Mirepoix in etwas Butter glasig dünsten. Mit Weisswein und Gemüsefond ablöschen. Den Rahm und die Gewürze begeben und das Ganze leise köchelnd ½ Std. einreduzieren. Die Sauce passieren und abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter und die Petersilie nach und nach mixend begeben, bis eine schöne grüne Farbe entsteht, dann nochmals durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren nochmals erwärmen und aufschäumen.

### **Zubereitung Karottenpüree**

Karotten waschen, schälen und klein schneiden. Butter schmelzen und Karotten gut andünsten. Etwas Wasser begeben und zugedeckt weich garen. Fein mixen und mit Salz abschmecken.

#### **Zutaten**

##### **Petersilienmacaron**

120 g Puderzucker  
90 g geschälte,  
gemahlene Mandeln  
60 g Eiweiss  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
15 g Petersilienpulver  
3-4 Tropfen grüne  
Lebensmittelfarbe  
200 g Mascarpone  
2 g Petersilienpulver  
10 g Petersilie, frisch  
Salz, Pfeffer, Tabasco

##### **Zutaten Petersilienchip**

90 g Wasser  
40 g Sonnenblumenöl  
10 g Mehl  
5 g Petersilienpulver  
Salz

#### **Zutaten**

##### **Petersilienschaum**

200 g Rahm  
50 g Gemüsefond  
50 g Weisswein  
100 g helles Mirepoix  
100 g Butter  
Wacholder, Nelke, Lorbeer  
Salz  
Petersilie

##### **Zutaten Karottenpüree**

300 g Karotten  
30 g Butter  
Salz



### **Zubereitung Sanddornschaum**

Gemüse und Zwiebeln rüsten und klein schneiden. Sesamöl erhitzen und Gemüse gut andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Gewürze und Chilischote beigeben. Mit Kokosmilch und Sanddornpüree auffüllen und leise einköcheln. Kurz mixen und durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken. Vor dem Servieren gut aufschäumen und sofort anrichten.

### **Zutaten**

#### **Sanddornschaum**

100 g Sanddornpüree  
400 g Kokosmilch  
50 g Zwiebeln  
50 g helles Mirepoix  
100 g Karotten  
100 g Weisswein  
1 Limettenblatt  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
½ Chilischote  
Sesamöl  
Salz