

Sous Vide Garnelen mit Gazpacho aus Rote Bete

Autor: Heiko Antoniewicz
Garzeit: 15 Minuten



Zutaten

Garnelen (Sous Vide):

16 Tiger Prawns, geschält und entdarnt
60 ml Limonen-Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
40 g Butter
etwas Haselnussöl

Gazpacho:

1 Gurke
1 Rote Paprika
3 Tomaten
5 g Knoblauch, jung
30 g Mandeln, geschält
500 ml Rote Beete-Saft, von frischer Rote Beete
100 g Rote Beete Granulat
30 ml Rotwein Essig
4 gestrichene Löffel Xanthazon

Joghurt:

200 g Joghurt
5 g Algin
Maldon Seasalt
Tasmanischer Pfeffer
etwas Chiliöl

Zubereitung

Garnelen (Sous Vide):

Garnelen mit den weiteren Zutaten vakuumieren und bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und mit Limonen-Olivenöl vermischen. Garnelen kurz darin aufschäumen lassen und servieren.

Gazpacho:

Gurke, Paprika, Tomaten und Knoblauch grob würfeln. Mit Salz, Essig, Mandeln und Rote Beete Granulat vermengen. Im Kühlschrank 6 Stunden marinieren lassen und anschließend mit dem frischen Rote Beete-Saft fein mixen. Passieren und Xanthazon zur Bindung montieren.

Joghurt:

Joghurt mit Salz und Chiliöl abschmecken. 1000 ml Wasser und 5 g Algin mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Mit einem Portionslöffel Joghurt in die Alginmasse geben und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Wasser spülen und anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Heiko Antoniewicz zur Verfügung gestellt. Foto: @nito/Fotolia.com