



Garnelen, Erbsenpüree & Kaviar



für ca. 4 Personen

Zutaten:

16 Garnelen
4 EL Zitronenöl
2 EL Chilisauce
Salz

200 g Erbsen (frisch oder TK)
6 Minzblätter
80g Schmand
4 EL grüne Chilisauce
2 EL geriebener Ingwer
2 EL Pflanzenöl

4 Bio-Eier
4 TL Lachskaviar
Schnittlauch

Zubereitung:

Zitronenöl und Chilisauce miteinander vermengen und salzen. Die Garnelen damit marinieren und im Dampfbackofen 6 Minuten bei 40-50 °C auf dem unteren Einschub erwärmen.

Erbsen weich blanchieren. Minzblätter klein schneiden und mit den restlichen Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz abschmecken und auf dem Teller anrichten.

Die Tassen fein mit Öl auspinseln, jeweils ein Ei aufschlagen und in die Tasse gleiten lassen. Im Dampfgarofen bei 100°C 10 Minuten dampfgaren. Dann vorsichtig aus der Tasse lösen und auf dem Teller platzieren.

Eine Portion Lachskaviar mit einem Plastiklöffel auf dem pochierten Ei anrichten.