

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Black Tiger Crevetten

mit Sauce à l'Orange auf  
Blumenkohl-Crème



### Zutaten für 4 Personen

#### CRUSTACÉS:

20 Black Tiger Crevetten,  
geschält, Tail on  
4 Scheiben Ingwer  
1 Zitronengras, zerdrückt  
2 EL Sesamöl  
1 TL Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### SAUCE À L'ORANGE:

1 EL Sesamöl  
1 Zitronengras, zerdrückt  
1 cm Ingwer, gehackt  
2 EL Sojasauce  
2 Orangen, Saft und Zesten  
1 TL Sesam, weisse Körner  
1 TL Sesam, schwarze Körner  
40g Butter, kalte Würfel  
4 Korianderzweige, gehackt  
1 Orange, Filets  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### BLUMENKOHL-CRÈME:

600g Blumenkohl, gerüstet  
50g Butter  
1 Schalotte, gehackt  
½ dl Vollrahm  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

# Black Tiger Crevetten

mit Sauce à l'Orange auf  
Blumenkohl-Crème

## Vorbereiten

### BLUMENKOHL-CRÈME:

Blumenkohl waschen, Röschen schneiden und weich dämpfen. Zusammen mit Butter, Schalotte und Vollrahm mixen. Würzen und warmstellen.

## Zubereiten

### CRUSTACÉS:

Crustacés würzen, dann rundherum in Sesamöl und Butter zusammen mit dem Ingwer und dem Zitronengras langsam glasig braten. Immer wieder arrosieren. Danach im vorgeheizten Ofen bei 65°C warmhalten.

### SAUCE À L'ORANGE:

Zitronengras und Ingwer in Sesamöl dünsten. Mit Sojasauce ablöschen. Orangensaft dazugeben und zur Hälfte einkochen. Weisser und schwarzer Sesam dazu. Die Sauce à l'Orange mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren. Orangenzesten, Koriander und die Orangenfilets in die Sauce geben. Sauce abschmecken.

## Anrichten

Blumenkohl-Crème in die Mitte der Teller geben. Die Sauce à l'Orange als Spiegel darum herum anrichten. Crustacés auf der Blumenkohl-Crème arrangieren. Servieren.

## Tipp

Dazu gedünstete Kefen oder Coco-Bohnen servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Scampi.