

## Garnelenfleisch mit Kohlrabi auf Weißwein-Safran-Soße

### Zutaten für 4 Personen

2 Kohlrabi	1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
<i>Für die Farce,</i>	100 ml trockener Weißwein
20 rohe Garnelen	2 El Noilly Prat (Wermut)
125 g Sahne	150 ml Gemüsebrühe
Etwas Zitronensaft	150 ml eiskalte Sahne
100 g Macadamianüsse	0,1 g Safran
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
<i>Für die Soße,</i>	etwas gehackter Schnittlauch
1 El Olivenöl	etwas Thymian
1 Schalotte, fein gehackt	etwas Butter zum Einstreichen der Gar-Behälter

1. Den Kohlrabi schälen und in zwölf 2–3 mm dicke Scheiben von ca. 10 cm Durchmesser schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine). Kohlrabischeiben in einen gefetteten gelochten Gar-Behälter legen und 4 Minuten bei 100°C, Dampfgarstufe, dämpfen. Eventuell mit einem großen runden Ausstecher gleichmäßige Kreise ausstechen.
2. Für die Farce die Garnelen schälen und den Darmstrang entfernen. Das Garnelenfleisch mit der Sahne vorsichtig im Mixer fein pürieren. Macadamiannüsse grob zerkleinern und mit der Farce vermischen. Die Garnelenmasse zusammen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Sauce den Safran in etwas Weißwein einlegen. Olivenöl in einem Topf erwärmen, die Schalotte und die Knoblauchzehe darin andünsten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Noilly Prat, Gemüsebrühe, Sahne und eingelegter Safran zufügen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz abschmecken.
5. Ca. 2 TL Farce auf eine Kohlrabischeibe streichen, eine zweite Kohlrabischeibe auflegen, erneut mit Farce bestreichen, die dritte Kohlrabischeibe auflegen und das Türmchen mit etwas Farce abschließen. Auf diese Weise 4 Türmchen herstellen.
6. Einen gelochten Garbehälter mit etwas Butter bestreichen und die Kohlrabitürmchen ca. 3 Minuten bei 75°C, Dampfgarstufe, dämpfen.
7. Die Kohlrabi-Türmchen auf vorgewärmte Teller anrichten mit der Sauce und den gehackten Kräutern anrichten.