

Alexander Herrmann | Scampi-Kräuter-Cappuccino

Zutaten für 2 Personen:

- 5 Scampi (8/12er-Größe)
- 1 Tomate
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe (geschält)
- 1/2 grüner Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 4 Basilikumstiele
- 2 Estragonstiele
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 100 g Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schalotte schälen und in Würfel schneiden.

Scampi schälen, Schalen waschen und abtropfen lassen. Scampi am Rücken entlang einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Scampi waschen, abtropfen lassen und in fingerdicke Würfel schneiden. Scampischalen in einem Topf in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute anrösten. Schalotte dazugeben und 30 Sekunden mitrösten.

Tomatenmark hinzufügen, gut unterrühren, etwas rösten und mit Weißwein ablöschen. Tomate waschen, vierteln und mit der Knoblauchzehe und Gemüsebrühe zu den Scampischalen geben.

Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und beiseitelegen. Die Stiele in den Sud geben. Den Sud aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten leicht köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und den Sud auffangen. Die Masse im Sieb mit einer Schöpfkelle gut durchdrücken. Den Sud erneut aufkochen und mit Salz abschmecken. 2 EL Olivenöl dazugeben und alles mit einem Pürierstab gründlich mixen.

Kräuterblätter fein hacken. Sahne mit 1 Prise Salz cremig schlagen, Kräuter unterrühren und kurze Zeit ziehen lassen.

Zucchini putzen, waschen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse großzügig entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Zucchini- und Scampiwürfel mit 1 Prise Salz in einer Pfanne in 1

EL Olivenöl anbraten.

In 2 dekorative Gläser verteilen, mit dem heißem Scampisud aufgießen und die Kräutersahne daraufgeben.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 06.07.2013