So wird das Rezept „Garnelen an weißem und schwarzem Knoblauch“ von Chefkoch Angel Palacios zubereitet

VORBEREITUNGEN
Rezept für ca. 4 Personen

Schälen der Garnelen:
24 Stck. Garnelen von „Langostino Real“
- Den Kopf der Garnelen abtrennen.
- Die Schale vom Körper der Garnelen entfernen.
- Die Garnelen in Schmetterlingsform aufschneiden und die Eingeweide entfernen. Zur Seite stellen.

Garnelenessenz:
- Die Garnelenköpfe mit etwas Olivenöl und Salz in der Pfanne anbraten
- Garnelenköpfe auspressen, den Saft auffangen, durch ein Sieb geben und im Tiefkühler einfrieren.

Zutaten für die weiße Knoblauchsauce

250 g getrockneter, geschälter Knoblauch
250 g Olivenöl (0,4 % Säuregehalt)
175 g Sahne
12 g Öl von kandiertem Knoblauch

Den Knoblauch drei Mal je 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren.
Anschließend 30 Minuten bei 80º C in Öl kandieren.
Öl abgießen und Knoblauch 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze in der Sahne kochen, anschließend im Mixer zerkleinern und mit etwas Öl vom Kandieren emulgieren.
Durch ein Sieb geben, salzen, abkühlen lassen, in Portionen aufteilen und einfrieren.

GranCanaria

Zutaten für die Fischbrühe mit Zwiebeln

30 g Olivenöl
750 g Fischgräten
2 g Salz
250 g weiße, in Streifen geschnittene Zwiebel
1 l Wasser

Fischgräten in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl braten.
Die in feine Streifen geschnittene Zwiebel schmoren, bis sie gut gebräunt ist.
Fisch und Zwiebel in einen Schnellkochtopf geben.
Wasser hinzufügen und 30 Minuten lang kochen.
Abkühlen lassen.
Topf öffnen und absieben.
Durch den Super Back-Mixer passieren.

Zutaten für die schwarze Knoblauchsauce

250 g Fischbrühe
25 g schwarzer Knoblauch

Den schwarzen Knoblauch mit der Brühe im Mixer zerkleinern.
Durch ein Sieb geben und die gewünschte Textur geben.

Zutaten zum Fertigstellen

Geschälte Garnelen
Schwarze Knoblauchsauce
Weiße Knoblauchsauce
Garnelensaft
Frischer Koriander
Salicornia (Meerfenchel)
Sprossen von roten Zwiebeln
Maldon-Salz
Pfeffer aus der Mühle

GranCanaria

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl und Salz anbraten.
Die weiße Knoblauchcreme anwärmen.
Einige Punkte von schwarzem und weißem Knoblauch auf den Teller setzen.
Mit Hilfe eines kleinen Löffels den Garnelensaft darüber träufeln.
Die Garnelen auf den Teller legen und mit Salicornia, Sprossen von roter Zwiebel und Koriander garnieren.

GranCanaria