



hr1-DOLCE VITA

## Tanja Grandits Carabinero für 4 Personen

### ZUTATEN

#### Rote-Bete-Sud:

1 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebel, geschält und gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt  
3 EL frisch geschälter und gehackter Ingwer  
½ TL ganzer Szechuanpfeffer  
100 ml Sake (Reiswein)  
600 ml Gemüsefond  
400 ml Rote-Bete-Saft  
Salz  
1 Prise Zucker  
2 EL Himbeeressig

#### Himbeeressig-Tapioka:

400 ml Wasser  
Salz  
100 ml Rote-Bete-Saft  
4 EL Himbeeressig  
100 g weiße Tapiokaperlen  
1 EL Hagebuttenkernöl

#### Radieschen-Konfit:

125 ml Rote-Bete-Saft  
100 ml Gemüsefond  
125 ml Himbeeressig  
75 g Butter  
½ Prise Salz  
½ Prise Zucker  
200 g Radieschen, geputzt und ohne Grün

#### Himbeer-Zwiebel-Creme:

150 g rote Zwiebeln, geschält  
1 kleine Knoblauchzehe, geschält  
20 g Butter  
50 ml trockener Rotwein  
75 ml Gemüsefond  
25 g passiertes Himbeerpüree  
1 EL Himbeeressig  
1 Prise gemahlener Szechuanpfeffer  
Salz

#### Carabineros:

4 ganze große Carabineros (tiefrote Wildfang-Riesengarnelen, à ca. 125 g)  
2 EL Hagebuttenkernöl  
Fleur de Sel

#### Zum Anrichten:

4 frische Radieschen, in hauchdünne Scheiben geschnitten



hr1-DOLCE VITA

## ZUBEREITUNG

### R

#### rote-Bete-Sud:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel, den Knoblauch, den Ingwer und den Szechuanpfeffer darin 3 Minuten farblos anschwitzen, dann mit dem Sake ablöschen und kurz einkochen. Den Gemüsefond und den Rote-Bete-Saft angießen, aufkochen und alles im offenen Topf 20 Minuten köcheln lassen. Den Rote-Bete-Sud durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Zucker und Himbeeressig abschmecken. Den Sud kurz vor dem Anrichten erhitzen.

#### Himbeeressig-Tapioka:

400 ml Wasser in einen Topf geben und salzen. Den Rote-Bete-Saft und den Himbeeressig zugeben und aufkochen. Die Tapiokaperlen einrieseln lassen und 4 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt 4 Minuten ziehen lassen. Die Tapiokaperlen durch ein feines Sieb passieren, unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und danach mit dem Hagebuttenkernöl marinieren.

#### Radieschen-Konfit:

Den Rote-Bete-Saft, den Gemüsefond, den Himbeeressig, die Butter, das Salz und den Zucker aufkochen und dann mixen. Die Radieschen halbieren und in dem Fond in einigen Minuten weich kochen, dann im Fond abkühlen lassen.

#### Himbeer-Zwiebel-Creme:

Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Gemüse darin 5 Minuten farblos anschwitzen. Dann mit dem Rotwein und dem Gemüsefond ablöschen und den Topfinhalt auf die Hälfte einkochen. Das Himbeerpüree, den Himbeeressig und den gemahlene Szechuanpfeffer zugeben und weiterköcheln lassen, bis fast die komplette Flüssigkeit verkocht ist. Den Topfinhalt sehr fein pürieren und mit Salz abschmecken. Die Himbeer-Zwiebel-Creme in eine flexible Kunststoffspritzflasche füllen und warm halten.



hr1-DOLCE VITA

#### Carabineros:

Die Köpfe der Carabineros abtrennen. Die Körper bis zum Schwanzende schälen. Die Garnelenschwänze vom Darm befreien und unter fließendem Wasser gründlich säubern. Die trockengetupften Carabineros auf einen Teller legen, rundherum mit dem Hagebuttenkernöl marinieren und en Teller straff mit Frischhaltefolie überziehen. Den Teller in den auf 80°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und die Carabineros 10 Minuten garen. Zum Schluss mit Fleur de Sel würzen und sofort anrichten.

#### Anrichten:

Je 1-2 EL Himbeeressig-Tapioka in vier Schalen geben. Einige Tupfer warme Himbeer-Zwiebel-Creme aufspritzen. Dann je einen Carabinero mittig daraufsetzen und rundherum einige konfierte Radieschen geben. Alles mit frischen Radieschenscheiben garnieren und zum Schluss den warmen Rote-Bete-Sud angießen.

Rezept aus dem Buch:

**Stephanie Bräuer**

**Frauen an den Herd! Wie Spitzenköchinnen die Sterne vom Himmel holen**

Christian Verlag

ISBN 978-3-95961-243-2