

THE FLYING SCHLEMMER

GARNELE & KIMCHI

Ein Rezept von Sternekoch Jan Diekjobst / Jan Diekjobst Restaurant / Detmold

Zutaten

Kimchi

- 1 Chinakohl, groß
- 2-3 Möhren
- 1 mittelgroßer weißer Rettich
- 1 Bund Frühlinszwiebeln
- 1 Zwiebel, klein
- 20g frischer Knoblauch
- 30g frischer Ingwer
- 1 Apfel
- 20-40g Chilliflocken
- Salz
- 1 EL Fischsoße (optional)
- 2 EL Sojasoße oder Misopaste (als vegane Alternative)
- 1 EL Noriflocken

Fond

- 8 rote Garnelen
- 2 Möhren
- 1 Fenchel
- 1 Stangensellerie
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Schalotten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100g Butter
- 200g Olivenöl
- 12 Cherry Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt



- 100ml Noilly Prat
- 100ml Pernod
- 100ml weißer Portwein
- 100ml Weißwein
- Wasser

Krustentier-Schaum

- 300ml Fond
- 100ml Sahne
- Salz
- 100g kalte Butter



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GARNELE & KIMCHI

Ein Rezept von Sternekoch Jan Diekjobst / Jan Diekjobst Restaurant / Detmold

Zubereitung

Kimchi

Schneide den Chinakohl in mundgerechte Stücke, klassisch sind große Quadrate. Im Anschluss raspelst du die Möhren und den Rettich und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Wiege nun dein gesamtes Gemüse ab und nimm von dem Gewicht 2% Salz. (Beispiel 1kg Gemüse = 20g Salz, um deine genaue Salzmenge zu berechnen multipliziere die Grammzahl deines Gemüses mit 0,02)

Knete das Salz mit dem Gemüse sodass die Zellflüssigkeit langsam austritt und das Gemüse im eigenen Saft steht.

Püriere für rote Kimchipaste Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Apfel, Chilli und die Fischsoße/Sojasauce/Misopaste. Gib bei Bedarf etwas Wasser dazu.

Gib die Soße zu dem Gemüse und vermische alles. Schmecke nochmal ab, ob das Kimchi salzig genug schmeckt und gib die Noriflocken dazu.

Schichte nun das Kimchi Schicht für Schicht in dein Glas und drücke jede einzelne Schicht fest, damit die Flüssigkeit den Kohl schön bedeckt. Lasse ca. 3cm Platz zum oberen Rand frei, damit das Kraut nicht überläuft beim Fermentieren. Wichtig ist, das alles mit Flüssigkeit bedeckt ist und es im Glas keine Luftblasen gibt. Fermentationsgewichte aus Glas sind hierfür ideal.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GARNELE & KIMCHI

Ein Rezept von Sternekoch Jan Diekjobst / Jan Diekjobst Restaurant / Detmold

Zubereitung

Verschließe dein Glas und beschrifte es mit Inhalt & Datum

Stelle dein Kraut die ersten 5-7 Tage bei Raumtemperatur in deiner Küche auf, damit die Fermentation in Gang kommt.

Danach muss das Kimchi an einem kühleren Ort umziehen, am besten in den Kühlschrank. Das ist sehr wichtig, sonst wird es sauer.

Nach ca. 2-3 Wochen Fermentationszeit kannst du mal probieren. Schmeckt es dir, ist dein Ferment fertig!

Fond

Die Garnelen vom Kopf befreien, schälen und den Darm entfernen. Das Fleisch der Garnelen beiseitestellen. Für den Fond werden nur die Schalen verwendet. Möhren, Fenchel, Sellerie, Knoblauch und Schalotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen und hacken. Ein paar Blätter zum Garnieren aufheben.

In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen und die Garnelenschalen hinzugeben. Tomaten, klein geschnittenes Gemüse, Petersilie, Tomatenmark und Lorbeer hinzufügen. Mit Noilly Prat, Pernod, Portwein und Weißwein aufgießen und so viel Wassr hinzufügen, dass alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind. Einmal aufkochen lassen, die Kochplatte ausschalten und den Sud darauf ziehen lassen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GARNELE & KIMCHI

Ein Rezept von Sternekoch Jan Diekjobst / Jan Diekjobst Restaurant / Detmold

Zubereitung

Krustentier-Schaum

Garnelen-Fond in einem Topf mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Butter hinzufügen und die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen

Garnele

Die Garnele braten oder auf Holzkohle grillen und zum Schluss mit reduzierten Krustentier Schaum lackieren.



Zum Podcast

