

## **Gebratene Garnelen mit Staudensellerie, Apfel und Noilly Prat-Safranschaum à la Daniel Gottschlich**

Das perfekte Gericht für einen schönen Frühlings- oder Sommerabend mit Freunden

### **Zutaten**

70 ml Noilly Prat Original Dry  
70 ml trockener Weißwein  
100 ml Fischfond  
6 Garnelen *am besten frisch vom Fischhändler*  
1 Schalotte  
100 gr Staudensellerie  
1 roter Apfel  
3 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
60 gr Butter  
1 Prise Safran

### **Zubereitung**

Für den Safranschaum die Schalotte und drei Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch dann in einer Pfanne mit etwas Öl 1-2 Minuten anschwitzen und mit 50ml Noilly Prat ablöschen. Anschließend den Weißwein und Fischfond, die Lorbeerblätter und den Safran hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Soße mit Salz abschmecken. Nun die Butter und Creme Fraiche hinzufügen. Die Lorbeerblätter entfernen und den Schaum mit einem Stabmixer aufschäumen.

Die Garnelen in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten.

Den Staudensellerie und den roten Apfel in feine Würfel schneiden und für etwa 1-2 Minuten in der Pfanne mit anbraten, dann mit 20ml Noilly Prat ablöschen, salzen und pfeffern.

Garnelen, Apfel und Sellerie zusammen mit dem Safranschaum auf dem Teller anrichten.