

## Feines Scampi-Gröstl mit Gemüse und Sauce Hollandaise

Dass Scampis nicht aus der Alpenregion stammen, dürfte wohl jedem klar sein und daher klingt ein Scampi-Gröstl eher ungewöhnlich. Aber die Inspiration für das Scampi-Gröstl stammt aus einem sehr feinen, österreichischen Restaurant in München, dem Nymphenburger Hof, und schmeckt einfach toll. Ich habe es – wie ich es rausgeschmeckt habe – nachgekocht und Euch das Rezept hier aufgeschrieben.

Das Scampi-Gröstl und die Sauce Hollandaise mit Wasserbad klingen vielleicht etwas aufwändiger, aber man kann die einzelnen Komponenten gut vorbereiten. Dann muss das Gröstl und die Sauce Hollandaise nur noch ein paar Minuten erwärmt bzw. aufgeschlagen werden, wenn die Gäste da sind. Vorbereitung ist mal wieder alles ...



### Rezept für 6 Personen

#### Zutaten

---

1 Gemüsezwiebel

---

1 rote und 1 gelbe Paprika

---

1/2 Bund glatte Petersilie

---

2 Schalotten

---

2 Zucchini (ca. 500 g)

---

6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

---

1/2 Zitrone

---

Gemüsebrühe (Bio-Instant)

---

3 Eier

---

125 g Butter

---

1 TL Weißweinessig

---

2 EL Olivenöl

---

6 schwarze Pfefferkörner

---

Salz

---

---

Pfeffer

---

Cayennepfeffer

---

30 küchenfertige Scampis (ohne Schale)

---

75 ml Weißwein (trocken)

---

### Sonstiges Equipment

---

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

---

Simmertopf oder Wasserbadschale

---

6 Servierpfannen oder Teller

---

## HINWEISE

### Wasserbad mit Simmertopf

Die Sauce Hollandaise wird über dem Wasserbad bei 80°C zubereitet. Am einfachsten wird dies mit einem Simmertopf. Der Simmertopf ist ein Topf mit einer integrierten Wasserbadschale und einem Thermometer. Damit könnt Ihr die 80°C genau ablesen und konstant halten und das Gerinnen der Sauce wird verhindert. Ich selbst habe den **Simmertopf von WMF**.

### Zubereitungszeit: 60 Minuten

## ZUTATEN ZUBEREITUNG

	1. Sauce Hollandaise vorbereiten
<b>125 ml Gemüsebrühe (Bio-Instant)</b>	nach Anleitung auf der Packung zubereiten.
<b>2 Schalotten</b>	schälen , in Würfel schneiden und in einen kleinen Topf geben.
	5 EL der Brühe,
<b>75 ml Weißwein (trocken)</b>	und
<b>1 TL Weißweinessig</b>	sowie
<b>6 schwarze Pfefferkörner</b>	hinzugeben.

---

Alles zum Kochen bringen und fast vollständig reduzieren. Dann den Rest der Brühe hineinrühren und anschließend durch ein Sieb gießen. Diesen Sud bis zum Finalisieren der Sauce Hollandaise abgedeckt beiseitestellen.

**3 Eier** trennen und das Eigelb bis zum Finalisieren in den Kühlschrankstellen.

**125 g Butter** bereits aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen.

## 2. Gemüse vorbereiten

**6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln** schälen und in gleichgroße Würfel wie das restliche Gemüse schneiden. Die Kartoffelwürfel sofort in einen kleinen Topf mit Wasser geben, so dass sie bedeckt sind.

Die Kartoffeln aufkochen,

**etwas Salz** ins Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend das Wasser abgießen.

**1 Gemüsezwiebel** schälen und in kleine Würfel schneiden.

**1 rote und 1 gelbe Paprika** waschen sowie von Stielansätzen und Kernen reinigen. In ca. 1 cm große Würfel schneiden.

**2 Zucchini (ca. 500 g)** waschen und längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen. In gleichgroße Würfel wie die Paprika schneiden.

**2 EL Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel-, Paprika- und Zucchiniwürfel darin bei mittlerer Hitze ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit

**Salz & Pfeffer** würzen.

Das Gemüse nur bissfest braten, da es später noch einmal mit den Kartoffeln und Scampis weitere 5 Minuten gegart wird. Die Kartoffelwürfel zu dem Gemüse in die Pfanne geben und bis zum Finalisieren des Gerichts beiseite stellen.

## 3. Petersilie vorbereiten

**1/2 Bund Petersilie** waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und klein schneiden.

Bis zum Finalisieren des Gerichts beiseite stellen.

	<b>4. Finalisieren des Scampi-Gröstl</b>
<b>0,5 bis 1 l Wasser</b>	in einen mittleren Topf geben und auf 80°C erhitzen (oder einen Simmertopf verwenden; siehe Hinweise).
	Die Butter langsam in einem kleinen Topf schmelzen.
	In der Zwischenzeit
<b>30 Scampis</b>	schälen und den Darm entfernen. Zu dem Gemüse in die Pfanne geben und zusammen bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Scampis sind nach ca. 5 Minuten gar.
	Die Hälfte der Petersilie unterheben und kurz bei kleiner Hitze warm halten.
	Die Brühe und die Eier in eine Wasserbadschüssel geben (oder den Simmertopf) und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen rühren, bis die Eier langsam schaumig werden. Den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl einrühren.
	Mit
<b>Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft</b>	abschmecken.
	<b>5. Anrichten</b>
	Etwas Gemüse mit den Scampis (5 pro Person) je auf einem Teller oder in einer Servierpfanne anrichten. Sauce Hollandaise darüber geben und mit etwas Petersilie garnieren.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem Scampi-Gröstl passt sehr gut ein frischer, komplexer Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark.