

FLUSSKREBS & HOLZKOHLE, KOHLRABI, EIGELB

FLUSS- KREBSE

1 kg Krebse 34 Sekunden in ausreichend gesalzenem Wasser kochen und sofort in gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Die Schwänze auslösen und den Darm entfernen. Dann die Schwänze fein der Länge nach schneiden und mit Rebholzkohlebutter, Krustentieröl, reduziertem Krustentierfond, Limettenabrieb, Limettensaft und Salz abschmecken.

REBHOLZ- KOHLE- BUTTER

Frische Butter schmelzen, in der Zwischenzeit einen getrockneten Rebstock, im besten Falle Alte Reben von Weingut Battenfeld Spanier, auf einem Grill zum Glühen bringen. Die entstandene Asche abklopfen und mit Butter aromatisieren. Diese anschließend durch ein Sieb filtern.

ORANGEN- BUTTER

500 g Butter in einen Topf geben, dazu den Abrieb von zwei Orangen und den Saft einer halben Orange geben. Alles langsam erhitzen, bis die Molke sich vom Fett trennt und leicht im Topf karamellisiert. Anschließend durch ein Sieb (mit Küchentuch ausgelegt) passieren.

KOHLRABI

Den Kohlrabi schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit etwas Orangenbutter vakuumieren und bei 96°C Dampf 15 Minuten garen. Alternativ kann man den Kohlrabi vorsichtig direkt in einem Topf mit der Orangenbutter garen, so dass er noch leichten Biss hat. Anschließend den Kohlrabi in Stifte (ca. 2 cm auf 2 cm) schneiden und von allen Seiten mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Die Stifte in hauchdünne Scheiben schneiden, dann diese Scheiben mit etwas Salz und frischem Orangensaft marinieren. (15 Scheiben pro Portion)

ROGEN

Die größeren Eier vom frischen Hechtrogen 12 Stunden mit Meersalz einreiben und beizen. Anschließend kurz abwaschen, trocken tupfen und 72 Stunden bei 45–50°C trocknen (Excalibur). Den getrockneten Rogen in die einzelnen Segmente (Eier) brechen und mit Krustentierfond rehydrieren. Alternativ frischen Hechtkaviar trocknen oder ungetrocknet verwenden.
(1 Ei pro Scheibe Kohlrabi = 15 Eier pro Portion)

ESTRAGON-ÖL

100 g frischer, gezupfter Estragon mit 300 g Pflanzenöl 6 Minuten bei 60°C in einem Thermomix mixen. Danach auf ein Passiertuch geben und abhängen lassen.

EIGELBSAUCE

180 g Eigelb mit 15 g reduziertem Tomatenabhang, 36 g reduziertem Krustentierfond und 24 g Shoyu mischen. Anschließend die Mischung bei niedriger Temperatur (nicht über 62°C) über einem Wasserbad aufschlagen (wie bei einer Zabaione). Zum Schluss mit etwas Limettenabrieb, Limettensaft und Mandarinsaft abschmecken.