

NORDSEEKRABBE MIT KOJI UND GRÜNEM SPARGEL

Komponenten

Spinat-Creme
Koji-Gelee

Meerrettichsauce
Basilikum-Öl

SPINAT- CREME

200 g Spinat
40 g Petersilie
30 ml Milch
1 TL Cumbava-Öl
1 TL Olivenöl
Cayennepfeffer

1. Blanchieren Sie den Spinat und die Petersilie.
2. Geben Sie beides zusammen mit der Milch in den Mixer und pürieren Sie die Masse bis alles glatt ist.
3. Mit Cumbavaöl, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

KOJI-GELEE

(nur mit Thermomix)

400 ml Milch
140 g Sosa-Gemüse
100 g Koji-Reis
1,5 l Wasser

1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in einen Thermomixer und lassen Sie sie bei 100 Grad kochen.
2. Mischung in eine quadratische Pfanne oder einen Behälter (nicht zu tief) geben.
3. Im Kühlschrank abkühlen lassen, damit die Mischung fest wird.

4. Sobald die Mischung fest ist, aus dem Kühlschrank nehmen (das Blech drehen), um die quadratische, fest gewordene Mischung diagonal zu schneiden, sodass Sie zwei sehr dünne Dreiecke erhalten.

MEERRETTICHSAUCE

750 ml Buttermilch
250 ml Sahne
100 ml Limettensaft
75 g Limettenschale

1. Alle Zutaten in einem Thermomixer oder Mixer pürieren, bis Sie eine glatte Masse erhalten.
2. Diese durch ein feines Sieb abseihen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BASILIKUM-ÖL

200 g Basilikum
400 g Sonnenblumenöl

1. Blanchieren Sie das Basilikum.
2. Diese durch ein feines Sieb abseihen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FINISHING THE DISH

Tipp: Sie benötigen nicht die gesamte Rahmspinat- oder Meerrettichsauce.

1. Putzen Sie die Nordseekrabbe.
2. Die Krabbe mit dem Rahmspinat, der gehackten Frühlingszwiebel und dem Schnittlauch, dem Olivenöl und dem Salz mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Füllen Sie einen Behälter mit Eiswürfeln.
4. Schneiden Sie den Spargel mit einem Gemüseschäler in dünne Bänder, schneiden Sie diese Stücke dann schräg und legen Sie sie in das Eiswasser.
5. Mit Hilfe von Suppenlöffeln oder einer länglichen Form kloßähnliche Portionen aus dem Krabbensalat formen und das Koji-Gelee vorsichtig darumlegen.
6. Legen Sie ein paar Spargelscheiben auf die die Krabbensalat Törtchen.
7. Schäumen Sie die Meerrettichsauce und mischen Sie diese mit dem Basilikum-Öl und verteilen Sie die Sauce um das Gericht (erst beim Servieren).