

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2020 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Waltraud Hantke

Bratwurst von der Nordseekrabbe mit gebratener Jakobsmuschel, Avocado-Tatar und Portwein-Apfelperlen

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst von der Nordseekrabbe:

50 g kleine, gepulte Nordseekrabben
4 küchenfertige Riesengarnelen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
30 ml Schlagsahne
100 g Semmelbrösel
1 EL Butter
Piment d'Espelette, zum Würzen
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen. Knoblauchzehe und ein Viertel der Zwiebel grob schneiden und in Butter anschwitzen, bis beides weich ist. Die Garnelen waschen, trockentupfen und grob klein schneiden. Die Nordseekrabben waschen, trockentupfen, klein schneiden und mit Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und Sahne in einen hohen Becher geben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Danach die Garnelenstücke unter die Krabbenmasse heben und auf Frischhaltefolie geben. Zu einer Rolle eindrehen und zum Stabilisieren Alufolie um die Rolle mit der Frischhaltefolie drehen. Im heißen Wasserbad bei 90 Grad für ca. 10 Minuten garen. Anschließend in den Kühlschrank zum Auskühlen legen.

Für die Apfelperlen:

1 Apfel
800 ml Apfelsaft
200 ml roter Portwein
80 ml Grenadine
1 Vanilleschote
1 Sternanis
3 Wacholderbeeren
50 g Zucker

Für die Apfelperlen Zucker im Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen und anschließend Apfelsaft, Grenadine, Wacholderbeeren, Sternanis und die Vanilleschote dazugeben. Alles auf 1/3 reduzieren. Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen. Den restlichen Apfel mit in den Fond geben und auskochen. Danach die Perlen im entstandenen Apfelfond für ca. 30 Sekunden kochen, aus dem Fond nehmen und wieder im Kühlschrank auskühlen lassen. Den Fond ebenfalls abkühlen lassen. Sobald die Apfelperlen erkaltet sind, wieder in den Fond geben und durchziehen lassen. Zum Schluss ohne Fond auf Tellern anrichten.

Für das Avocado-Tatar:

1 Avocado
1 Tomate
1 gelbe Paprika
1 Zitrone
¼ Bund Schnittlauch
Zucker, zum Abschmecken
Brauner Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen und fein schneiden. Tomate waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend fein würfeln. Paprika entkernen und fein würfeln. Avocado vom Kern befreien und vier dicke Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Den Rest der Avocado etwas gröber würfeln. Zitrone abreiben und auspressen. Tomate, Paprika, Schnittlauch und Avocado vermengen und mit dem Saft und dem Abrieb einer Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Garnitur die Avocadoscheiben mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Zum Schluss das Tatar darauf servieren.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln in Rapsöl für ca. eine Minute scharf anbraten.
2 ausgelöste Jakobsmuscheln Knoblauch abziehen und Thymian abbrausen. Vor dem Wenden Butter,
1 Zehe Knoblauch Thymianzweige, Knoblauchzehe und Piment d'Espelette in die Pfanne
3 Zweige Thymian geben. Nun die Krabben-Bratwurst aus dem Kühlschrank nehmen, aus
30 g Butter der Folie wickeln und zur Jakobsmuschel in die Pfanne geben.
Piment d'Espelette, zum Würzen Die Jakobsmuschel wenden und ebenfalls 1 Minute in der Butter braten.
Rapsöl, zum Anbraten Jakobsmuschel aus der Pfanne nehmen und die Krabben-Bratwurst mit
leichten Schwenkbewegungen weiter braten bis sie goldbraun ist. Zum
Schluss schräg anschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.