

Jakobsmuschel-Tatar und Nordseekrabben-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für das Tatar:

6 Jakobsmuscheln	100 g Zuckerschoten	20 g Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette	4 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Nordseekrabben	1 süßer Apfel	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Schmand	1 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
3 Stängel glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Limetten-Creme:

1 Limette	1 EL Limettenöl	100 g Crème fraîche
Salz	Pfeffer	

Für das Brunnenkresse-Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	1 EL Apfelessig	1 EL Traubenkernöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 große festk. Kartoffeln	200 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
---------------------------	-----------------------------	---------------

In einer Fritteuse Pflanzenöl erhitzen.

Für das Tatar Limette auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zuckerschoten waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und fein würfeln. Jakobsmuschel-Würfel mit Ingwer, Öl und Limettensaft verrühren. Zuckerschoten unterheben und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Nordseekrabben-Apfel-Salat Apfel waschen, trocken reiben und mit Schale in kleine Würfel schneiden. Nordseekrabben waschen, trocken tupfen, halbieren und in einer Schüssel mit dem Apfel vermengen. Schmand unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleine Ringe schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Schale der Zitrone abreiben. Saft auspressen. Zitronenschale und -saft sowie Olivenöl zur Krabben-Mischung geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und als Garnitur über den Krabben-Apfel-Salat geben.

Für die Garnitur Kartoffeln waschen, mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und in Pflanzenöl frittieren. Die Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und mit Apfelessig und Traubenkernöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Limetten-Creme Crème fraîche mit einem Schneebesen cremig schlagen und mit dem Limonenöl, Salz und Pfeffer würzen. Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Limettenschale und Limettensaft zur Creme geben und vermengen.

Jakobsmuschel-Tatar und Nordseekrabben-Apfel-Salat mit Limetten-Creme, Brunnenkresse-Pesto und Kartoffelchips anrichten und servieren.

Graziella Macri am 12. April 2016