

Flusskrebse, Krustentier-Risotto, Pesto und Sommer-Salat

Für zwei Personen

Für die Flusskrebse:

18 mittlere Flusskrebse	1 Schalotte	1 Limette, (Saft)
1 TL Anissamen	20 ml franz. Anisée	2 TL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 cm	2 Lorbeerblätter
1 Zitrone	150 ml trock. Weißwein	750 ml Krustentierfond
60 g kalte Butter	4 EL Olivenöl	8 Zweige Thymian
Salz	rosa Pfeffer	

Für das Limetten-Pesto:

8 Zweige Koriander	4 Zweige glatte Petersilie	30 g gehobelte Mandeln
30 g Pecorino	2 Limetten, (Saft, Abrieb)	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Sommersalat:

20 g Feldsalat	20 g Rucola	20 g Baby-Mangold
20 g Brunnenkresse	3 EL Weißweinessig	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesankorb:

80 g Parmesan

Für die Flusskrebse:

Die vorgegarten Flusskrebse auslösen, Darm ziehen, trockentupfen und beiseite stellen. Zwei Karkassen für die Deko aufheben.

Die übrigen Karkassen in Olivenöl anschwitzen, eine gewürfelte Schalotte zugeben. Nach 2 Minuten mit Aniséablöschen und 150 ml Wasser auffüllen. Die Karkassen 15 Minuten auskochen, den Sud durch ein Teesieb geben und einreduzieren.

Die ausgelösten Flusskrebse kurz in ausgelassener Butter anschwenken, etwas Limettensaft und Anissamen zugeben, salzen und pfeffern.

Für das Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln, Ingwerknolle reiben und im Olivenöl anschwitzen. Die Chili fein schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern und den gezupften Thymianblättchen hinzugeben.

Den Reis im Topf andünsten und nach $1 \frac{1}{2}$ Min mit dem Weißwein ablöschen. Umrühren und nach und nach den Krustentierfond angießen.

Nach etwa 20 Minuten die Lorbeerblätter entfernen, die Butter in Würfeln unterziehen und den Topf vom Herd nehmen. Bei geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor dem Servieren mit Salz, rosa Pfeffer und Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für das Limetten-Koriander-Pesto:

Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Die Schale einer Limette abreiben und den Saft auspressen.

Die Mandeln ohne Fettzugabe in der Pfanne rösten. Mandeln, Kräuter und geriebenen Pecorino mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mörsern. Mit Limettensaft abschmecken.

Für den Sommersalat:

Feldsalat, Rucola, Baby-Mangold und Brunnenkresse abbrausen und trockenschleudern. Essig, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen leicht verquirlen.

Die Salate mit der Vinaigrette marinieren.

Für den Parmesankorb:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben, auf ein Backpapier streuen und für ca. 15 Minuten backen. Vorsichtig mit dem Pfannenwender herausheben und in eine kleine Schüssel gleiten lassen, um den Parmesan der Schüssel anzuformen. Nach dem Erkalten herausnehmen und kurz vor dem Servieren den Salat hineingeben.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Korianderblättchen garnieren, eine Flusskrebskarasse auf den linken Rand setzen und servieren. Das Pesto und den Parmesankorb mit dem Salat jeweils separat dazugeben.

Jürgen Focks am 07. August 2019