

Krabben-Tatar, Meerrettich-Haube, Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Tatar:

350 g Nordseekrabben	1 Zitrone (Saft, Abrieb)	1 EL Schmand
½ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 Drillingskartoffeln	50 g Butter	½ Bund glatte Petersilie
1 EL brauner Zucker		

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur	1 EL Essig	1 EL scharfer Senf
1 EL süßer Senf	1 TL Agavendicksaft	750 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	½ Apfel	1 Schalotte
2 EL Schmand	½ EL scharfer Senf	1 EL heller Essig
1 EL Agavendicksaft	1 EL Zitronensaft, Abrieb	½ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für die Meerrettich-Haube:

½ Stange Meerrettich	1 Schalotte	250 ml Sahne
250 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	1 TL Speisestärke
1 TL kalte Butter	1 EL neutrales Öl	

Für die Garnitur:

2 Radieschen	2 Wachteleier	2 EL Lachskaviar
--------------	---------------	------------------

Für das Tatar:

Die Zitrone waschen, Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Krabben mit Schmand vermengen und mit etwas Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unterheben. Anschließend mit einem Servierring anrichten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln hineingeben.

Leicht mit Zucker karamellisieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Für die Senf-Mayonnaise:

Einen Spritzer Essig, Ei, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben, kurz mixen und anschließend bei durchgängigem Mixen das Öl langsam hinzugeben bis eine Mayonnaise entsteht. Anschließend mit den zwei Senfsorten, dem Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, trockentupfen, durch den Spiralschneider drehen und in Spaghetti Form bringen. Anschließend gut ausdrücken. Apfel kleinschneiden. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Apfel, Schalotte, Schmand, Senf, Essig, Agavendicksaft, Zitronensaft und Abrieb und Dill unter die Gurken Mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettich-Haube:

Schalotte abziehen, kleinhacken, in Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Köcheln lassen bis fast alles an Flüssigkeit verkocht ist. Mit Fond und Sahne auffüllen, kurz aufkochen und durch ein Sieb wieder in den Topf geben. Meerrettich reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke und kalter Butter binden und mit dem Stabmixgerät aufschäumen. Zuletzt über das Gericht geben.

Für die Garnitur:

Wachteleier in einem kleinen Topf mit Wasser kochen, aufschneiden und als Garnitur verwenden. Radieschen waschen, fein hobeln und auf dem Tatar mit Lachskaviar anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 07. September 2020