

# Krabben-Bratwurst mit Jakobsmuschel und Avocado-Tatar

## Für zwei Personen

### Für die Bratwurst:

50 g Nordseekrabben	4 Riesengarnelen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	30 ml Schlagsahne
100 g Semmelbrösel	1 EL Butter	Piment-d'Espelette
Zucker	Salz	Pfeffer

### 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 das Avocado-Tatar:

1 Avocado	1 Tomate	1 gelbe Paprika
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Zucker
brauner Zucker	Salz, Pfeffer	

### Für die Bratwurst von der Nordseekrabbe:

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:

Für die Apfelperlen Zucker im Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen und anschließend Apfelsaft, Grenadine, Wacholderbeeren, Sternanis und die Vanilleschote dazugeben. Alles auf  $\frac{1}{3}$  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:

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.

Waltraud Hantke am 15. April 2020