

# Croustillant vom Taschenkrebs auf Karotten-Kompott

Für 4 Personen

## Croustillant:

50 g Zanderfarce	50 g Krustentierfarce	400 g Taschenkrebsfleisch
30 g Fenchel	30 g Staudensellerie	1 Zitrone
1 TL Kerbel, fein gehackt	1 TL Estragon, fein gehackt	1 EL Sahne, geschlagen
2 EL Wermut, reduziert	1 Päckchen Kataifi-Teig	Sonnenblumenöl
Zitronenpfeffer	Meersalz	

## Krustentierjus:

700 g Taschenkrebsschalen	50 g Butter	50 g Fenchel
50 g Staudensellerie	50 g Champignons	50 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	100 ml Wermut
800 g Fischfond, leicht	1 Zweig Estragon	1 Zweig Kerbel
Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß	Meersalz
Koriander	Fenchelsamen	Knoblauch

## Karottenkompott:

300 g Karotten	2 Schalotten	30 g Butter
20 ml Wermut	100 ml Kalbsfond	0,5 Zitrone
20 g Butterstückchen, eiskalt	0,5 TL Pfeffer, grün	0,5 TL Ingwer
1 TL Estragon, frisch gehackt	Koriander, Zucker	

Croustillant: Fenchel und Staudensellerie putzen, in Würfel schneiden und blanchieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zander- und Krustentierfarce in einer Metallschüssel auf Eis glatt rühren. Die grob gewürfelte Krabbenfleischstücke, Gemüse, Gewürze, Kräuter unterheben, abschmecken, geschlagene Sahne und Wermut unterheben. Die Masse gut kühlen. Von der gekühlten Masse mit einem Suppenlöffel grobe Nocken abstechen und locker in den Kataifi-Teig einrollen. Die Croustillants kurz bei 175 Grad in Sonnenblumenöl frittieren. Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst bakt das Croustillant zu schnell und die Masse ist innen nicht gar.

Krustentierjus: Die Krustentierschalen etwas zerstoßen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa zehn Minuten vorrösten. Die gerösteten Schalen in einen großen Topf mit etwas frischer Butter geben und langsam anschwitzen. Das fein geschnittene Gemüse dazugeben und bei schwacher Hitze vorsichtig weiter anschwitzen, damit die Krustentierschalen nicht anbrennen. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschiicht abzeichnet. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, die Gewürze dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Den Jus durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken. Den Fond bei Bedarf noch etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter einrühren.

Karottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die Karotten schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die fein geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen. Karotten und eine Prise Zucker hinzufügen und alles anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen und etwas grünen Pfeffer hinein geben. Mit Kalbsfond aufgießen, zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten. Wenn die Möhren weich sind, sollte der Fond verdunstet sein. Die weichen Karotten mit einigen kalten Butterstückchen stampfen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit grünem Pfeffer, einem Hauch gemahlener Koriander, dem frisch geriebenen Ingwer und einigen Tropfen Limonensaft abschmecken. Mit der gehackten Minze und dem Estragon vermengen.

Johannes King am 19. August 2011