

Gemüse-Tatar mit Königskrabbe

Für 4 Personen

Tomatenvinaigrette:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenessig	4 EL Tomatensaft	1 TL Thymianblätter
Meersalz	Pfeffer	

Basilikumöl:

1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl
------------------	-----------------

Gemüsetatar:

8 Tomatenfilets	0,5 Aubergine	1 Knolle Fenchel, klein
1 Stange Staudensellerie	1 Schote Paprika, rot, klein	1 Schote Paprika, gelb, klein
1 Zucchini, klein	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	3 EL Oliven, grün	0,5 Limette, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Königskrabbe:

3 EL Olivenöl	4 Königskrabbenarme, roh	Meersalz
Piment d'Espelette	Shisokresse	Frisée
Thai-Basilikum		

Tomatenvinaigrette:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. In eine Schüssel geben und mit Tomatenessig, Tomatensaft und Thymianblätter verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Basilikumöl:

Die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Olivenöl fein pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Gemüsetatar:

Tomatenfilets, Aubergine, Fenchel, Staudensellerie und Zucchini waschen, putzen und getrennt in kleine Würfel schneiden. Eventuell etwas Fenchelgrün aufbewahren. Gelbe und rote Paprika schälen und würfeln. Oliven fein hacken. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein würfeln. Im heißen Öl in einer Pfanne kurz andünsten. Zuerst die Auberginenwürfel zugeben, circa zwei Minuten mit braten. Dann Fenchel, Staudensellerie, Paprika und Zucchini zugeben und circa drei weitere Minuten anschwitzen, dabei mehrmals umrühren. Tomatenwürfel und Oliven zugeben. Die Schale der Limette abreiben. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

Königskrabbe:

Die Königskrabbenarme aus der Schale lösen und in Olivenöl von beiden Seiten, circa zwei Minuten braten. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Zum Anrichten das Basilikumöl mit einem breiten Pinsel auf die Teller streichen. Das Gemüse-Tatar lauwarm, mit Hilfe eines Metallringes, in der Mitte anrichten. Mit den Königskrabbenarmen, der Shisokresse, Frisée und Thai-Basilikum ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 21. Mai 2010