

Gurken-Joghurt-Mousse, Curry-Schaum, Nordseekrabben

Für vier Portionen

Für die Gurken-Joghurt-Mousse:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 EL Weißweinessig	3 Blatt Gelatine
75 g Schlagsahne	200 g griechischen Joghurt	Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Nordseekrabben:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Olivenöl
300 g Nordseekrabben		

Für den Curryschaum:

225 ml Fischfond	175 ml Sahne	75 g Crème-fraîche
1 TL Currypulver	2 Msp. Kartoffelstärke	

Zum Anrichten:

Zitrone	Dill
---------	------

Zunächst die Gurke waschen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einem halben Teelöffel Salz und dem Essig mischen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne halbsteif schlagen. Marinierte Gurken fein pürieren, Masse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben und den ablaufenden Saft auffangen. 200 Milliliter Saft abmessen, in einem Topf leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gurkensud mit dem Joghurt mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili abschmecken. Sahne unterheben und das Gurken- Joghurt-Mousse in gekühlte Gläser füllen. 60 Minuten kalt stellen.

Anschließend Dill abrausen und hacken. Nordseekrabben mit gehacktem Dill, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Olivenöl unterrühren.

Für den Curryschaum Fischfond, Sahne und Crème fraîche mit dem Currypulver aufkochen, mit der Kartoffelstärke binden. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Masse in eine Espuma-Flasche gießen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Zitrone abspülen, die Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen. Die Nordseekrabben auf die Gurken-Joghurt-Mousse geben und den Curryschaum darauf spritzen. Mit Dillspitzen und Zitronenzesten garnieren.

Johann Lafer am 04. April 2015