

Königskrabbe | King Fisch | Pomelo | Alm Joghurt | Granatapfel

Empfohlene Zutaten für 6 Portionen:

Königskrabbentatar

1 Königskrabbe von Delta Fleisch Hamburg
2 Lorbeerblätter
1 Limette (Abrieb)
1 Schalotte, gewürfelt
Karotte, Sellerie, Zwiebel, ½ Fenchel
etw. Senf Saat, Piment d'Espelet, Meersalz
Limonen Öl

Krabbe im Gemüsesud mit Karotte, Sellerie, Zwiebel, Senf Saat, Meersalz, Lorbeerblätter und Fenchel 5 Minuten blanchieren und abschrecken im Eiswasser, Krabbenfleisch ausbrechen, die großen Stücke separat und für das Tatar klein schneiden, marinieren mit Schalotten Würfel, Limettenabrieb, Limonen Öl, Meersalz und Piment d'Espelet und abschmecken.

King Fisch

1 King Fisch von Delta Fleisch Hamburg
1/2 Fenchel, 1 Karotte
1 Limette (Abrieb)
Piment d'Espelet, Meersalz

King Fisch filetieren und entgräten, marinieren mit Meersalz, Zucker, Piment d'Espelet, Limettenabrieb, Fenchel und Karotte gerieben.

Pomelo Gel

1/2 Pomelo
5 g Agar Agar
Läuterzucker

Pomelo entsaften und mit Läuterzucker und Agar Agar kurz aufkochen, abkühlen und glatt mixen.

Rote Beete Granatapfel Gel

90 ml Rote Beete Saft
15 ml Granatapfel Sirup
15 ml Himbeeressig
5 g Agar Agar
Läuterzucker

Rote Beete Saft, Grenadine, Himbeeressig, Läuterzucker, Agar Agar zusammen aufkochen, abkühlen und glatt mixen.

Senf Saat

20 g Senf Saat

1 Schalotte in Würfeln
15 ml Apfelessig
Läuterzucker, Meersalz

Senf Saat mit Schalotten Würfel, Apfelessig und Läuterzucker, Prise Meersalz weichkochen und abkühlen lassen

100 g Almjoghurt

Almjoghurt mit Limettenabrieb Salz und Pfeffer glatt rühren.

Micro Blutampferblätter vom Keltenhof
20 Granatapfelkerne

Alle Komponenten schön auf den Tellern anrichten und ausgarnieren. Dekorieren mit Granatapfelkernen und frischem Micro Blutampfer von Keltenhof.