

# Gebeizter lauwarmer Carabinero mit Bittersalaten, Salz-Haselnuss und Krustentier-Bisque



## Zubereitung Carabineros

Carabineros auslösen (Karkassen aufheben für die Bisque), der Breite nach halbieren und den Darm entfernen. Salz und Zucker mischen und die gesamte Mischung über die Carabineros streuen. Nach 30 Min. die Carabineros unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl marinieren, mit einem Gasbrenner abflämmen und bei 50 Grad Umluft für 8 Minuten in den Ofen geben.

## Rezept für 2

### Zutaten Carabineros

2 Carabineros  
100 g Salz  
120 g Zucker  
Olivenöl

### Zutaten karamellisierten Radicchio

½ Radicchio  
1 TL weisser Balsamico  
Puderzucker  
Salz  
Olivenöl

### Zutaten Chinakohl-Chip

100 g Rote-Beete-Saft  
4 Chinakohl-Blätter  
Salz und Pfeffer  
20 g Puderzucker

### Zutaten marinierten Castelfranco

4 Blätter Castelfranco-Salat  
Weisser Balsamico  
Olivenöl  
Salz

### Zutaten grillierter Endiviensalat

4 Blätter Endiviensalat  
Salz, Olivenöl



### **Zubereitung karamellierter Radicchio**

Den Radicchio auseinanderbrechen, die weissen Strünke entfernen und das Rote des Radicchio in einer sehr heissen Pfanne mit Olivenöl sautieren. Salz hinzufügen, Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit weissem Balsamico-Essig ablöschen, Radicchio sofort aus der Pfanne nehmen und leicht auskühlen lassen.

### **Zubereitung Chinakohl-Chip**

Für die Chinakohl-Chips den Rote-Bete-Saft mit Salz, Pfeffer und Puderzucker verfeinern und aufkochen. Die Chinakohl-Blätter mit einem Nudelholz ausrollen, so dass die Struktur bricht. Danach in der Rotkohl/Rote-Beete-Mischung kurz marinieren und für 24 Stunden bei 60 °C Heissluft im Ofen trocknen

### **Zubereitung marinierter Castelfranco**

Castelfranco-Salat nach Geschmack marinieren.

### **Zubereitung grillierter Endiviensalat**

Auf dem Grill oder in einer sehr heissen Pfanne trocken dunkel anbraten. Auskühlen lassen und mit Olivenöl und Salz marinieren.

### **Zubereitung Salz-Haselnüsse**

Alles zusammen aufkochen, über Nacht abkühlen lassen. Bei 160 Grad Umluft ca. 25 Minuten rösten.

### **Zubereitung Krustentier-Bisque**

Die Karkassen mit Olivenöl marinieren und im Ofen bei 160 °C Umluft etwa 40 Minuten rösten. Das Gemüse in Olivenöl leicht anrösten. Mit Noilly Prat, Cognac und Pernod ablöschen. Den Alkohol fast vollständig reduzieren lassen. Die Tomaten und die Gewürze zugeben und alles zwei Finger breit mit kaltem Wasser bedecken. Langsam aufkochen lassen. Den Fond für etwa 45 Minuten am Siedepunkt halten. Den Fond durch ein Etamin-Passiertuch in eine Pfanne passieren; gut ausdrücken. Den passierten Fond auf ein Drittel reduzieren und mit der Butter aufmontieren.

### **Zutaten Salz-Haselnüsse**

8 Stück geschälte Haselnüsse  
50 g Wasser  
5 g Salz

### **Zutaten Krustentier-Bisque**

1 kg Krustentierkarkassen (für diesen Fond vorzugsweise von Scampi)  
10 Schalotten, grob gewürfelt  
200 g Knollensellerie, gewürfelt  
100 g Staudensellerie, gewürfelt  
200 g geschälte Tomaten aus der Dose  
½ Knoblauchzehe  
1 Fenchelknolle, gewürfelt  
1 Lorbeerblatt  
2 Sternanis  
200 ml Noilly Prat  
50 ml Cognac  
50 ml Pernod  
200 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl