



Kabeljau und Soft-Shell Crab mit Sanddorn-Kürbis-Gemüse



Rezept für 4

Zutaten Kabeljau

4 Kabeljaufilets à 150g

Zutaten Soft-Shell Crab

60-100g Soft-Shell Crab

Zutaten Kürbisfond

300 ml Kürbissaft (frischer Kürbis entsaftet)

300 ml Karottensaft

(frische Karotten entsaftet)

100 ml Orangensaft

4 Stangen Zitronengras

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

30 g frischer Ingwer

2 Esslöffel XO-Sauce

2 Limetten

Salz, Pfeffer

50 g Butter

Zutaten Sanddorn-Kürbis-Gemüse

150 g Sanddorn

200 g Hokkaido-Kürbis

50 g Zucker

50 ml Wasser

¼ kleine Chilischote

Sternanis

10 g frischer Ingwer

Zubereitung Kabeljau

Den Kabeljau auf ein gebuttertes Blech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend bei 52 Grad Dampf im MSLQ für ca. 10 Minuten garen.

Zubereitung Soft-Shell Crab

Die Krabbenbeine mit etwas Salz würzen und in Tempuramehl wenden. Dann im 180 Grad heissen Fett knusprig ausbacken, anschliessend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen.

Zubereitung Kürbisfond

Kürbissaft, Orangensaft und Karottensaft zusammen mit den restlichen Gewürzen um die Hälfte einreduzieren. Dann durch ein feines Sieb laufen lassen und mit Salz und frischem Limettensaft abschmecken. Zum Schluss den Fond mit der Butter aufmontieren.



Zubereitung Sanddorn-Kürbis-Gemüse

Den Kürbis schälen und in feine Würfel schneiden. Anschliessend die Würfel in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zucker und Wasser zusammen mit den Gewürzen aufkochen. Die Hälfte des Sanddorns darin einmal aufkochen und beiseitestellen. Die andere Hälfte in Salzwasser kurz abkochen und in Eiswasser abschrecken. Nun die einzelnen Bestandteile in einem Sieb abtropfen lassen und vermengen. Die Gewürze herausnehmen und alles zusammen erwärmen, mit Salz und etwas frischem Limettensaft abschmecken.