

Königskrabbe



Zubereitung Königskrabbe

Königskrabbenbeine aus der Schale lösen und für 7 Minuten in 10 % Salzlake einlegen (1 l Wasser mit 100 g Salz aufkochen und abkühlen lassen). Anschliessend zusammen mit der Butter vakuumieren und mit Dämpfen 42 °C während 12 Minuten garen. In Eiswasser abkühlen lassen. Das obere Ende (zum Körper hin) des Fleisches fein hacken, die Beinsegmente in vier gleich grosse Teile aufteilen. Das Tartar abschmecken mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft. Die Beinsegmente in etwas Butter wieder leicht erwärmen.

Zubereitung Blumenkohlpuree

Blumenkohl in Salzwasser weichkochen, währenddessen die Sahne um die Hälfte einkochen lassen. Dann den weichen Blumenkohl zur Sahne hinzugeben und nochmals ca. 2 Minuten zusammen leise köcheln lassen. Anschliessend fein mixen und abschmecken mit etwas Salz und Muskat.

Rezept für 4

Zutaten Königskrabbe

2 Königskrabbenbeine
50 g Butter
1 l Wasser
100 g Salz
Olivenöl, Zitronensaft

Zutaten

Blumenkohlpuree

300 g Blumenkohl
150 ml Sahne
Salz, Muskat

Zutaten Beurre Blanc

200 ml Fischfond
100 ml Weisswein
80 ml Noilly Prat
2 Schalotten
4 Wacholderbeeren
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
etwas helle Senfsaat
wenn vorhanden
Estragonstiele
250 g Butter
30g «Edelweiss»
Schokolade von Original
Beans
Salz

Zutaten

Blumenkohlsalat

2 mittelgrosse Röschen
Blumenkohl
Champagneressig
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung Beurre Blanc

Die Schalotten fein schneiden und in etwas Butter bei milder Hitze anschwitzen. Die Gewürze hinzugeben und ebenfalls kurz mitschwitzen. Ablöschen mit Weisswein und Noilly Prat. Das Ganze komplett einkochen lassen und mit dem Fischfond auffüllen. Den Fischfond nun ebenfalls um 2/3 einkochen lassen und mit kalter Butter nach und nach aufmontieren, bis der Fond dickflüssig ist. Anschließend mit der weissen Schokolade verfeinern und mit etwas Salz abschmecken.

Garstufe

Mit Vorheizen 12 Minuten | Dämpfen 42 °C