



TASCHENKREBS MIT GEGRILTEM ROMANASALAT

Peter Hagen-Wiest kocht im «Ammolite – The Lighthouse Restaurant» für seine Gäste. Das Restaurant ist mit 17 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet und weltweit das einzige zwei Michelin-Sterne-Restaurant in einem Freizeitpark. Im Leuchtturm des Europa-Parks verzaubert er die Gäste mit internationaler Küche. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er Taschenkreb mit gegrilltem Romanasalat. Das Rezept ist für 4 Personen:

Das sind die Zutaten:

1 Lauch
 1 Knollensellerie
 1 Karotte
 Salz
 2 Taschenkrebse
 50 g Eigelb
 75 g Ei
 50 g helle Miso-Paste
 75 g geklärte Butter
 12 g Reisessig
 10 g Mirin
 Zitrone
 Dashi-Reduktion
 Sojasauce
 Schnittlauch
 Limettenabrieb
 2 Stück Romanasalat
 Geräuchertes Olivenöl
 Kaviar
 Essbare Blumen

So wirds gemacht:

Taschenkreb: Lauch, Knollensellerie, Karotte grob klein schneiden und mit Salz in kochendes Wasser geben. Taschenkrebse dazugeben. Pro 100 g Taschenkreb circa eine Minute kochen. Danach den Krebs für 5 Minuten in Eiswasser abkühlen. Beine, Schwanz und Scheren abbrechen. Den Körper nochmals für 10 Minuten in den Fond geben. Beine, Schwanz und Scheren aufbrechen und das Fleisch herausholen. Am besten ein Blech umgekehrt auf die Arbeitsplatte legen und das Fleisch fein darauf schaben. Splitter herausuchen. Das geputzte Fleisch in eine Schüssel geben und kalt stellen. Den Taschenkreb-Körper aus dem Fond herausnehmen und aufbrechen. Den Abfall entfernen und den Körper mit einem Löffel auskratzen. Gedärme und Lamellen von aussen entfernen. Das Skelett abspülen und neben der Mitte durchschneiden. Im Inneren hat es noch Fleisch, das man mit einer Pinzette herausholen kann. Dieses Fleisch ebenfalls nach Splitter durchsuchen. Zum restlichen Krebsfleisch geben.

Miso-Espuma: Eigelb und ganzes Ei über einem Wasserbad aufschlagen, bis es stockt. Helle Miso-Paste, geklärte Butter, Reisessig, Mirin und wenig Zitronensaft hinzugeben. Achtung: Die geklärte Butter langsam dazugeben und währenddessen weitermixen. Die Miso-Espuma in eine Sahnepüchflasche abfüllen. Eine Kapsel verwenden.

Krebssalat: Das gekühlte Krebsfleisch, wenig Miso-Espuma, Dashi-Reduktion, Sojasauce, frischen Schnittlauch und Limettenabrieb mischen.

Romanasalat: Romanasalat der Länge nach halbieren, in eine heisse Pfanne geben und leicht garen. Kurz umdrehen. Von der Hitze nehmen und mit Salz würzen. Geräuchertes Olivenöl darüber träufeln.

Zum Anrichten:

Romanasalat-Hälfte auf einen Teller geben und mit dem Krebssalat bedecken. Kaviar darauf geben und mit essbaren Blumen ausgarnieren. Zum Schluss noch wenig Miso-Espuma neben den Salat sprühen.