

Tartelette, Käse-Creme, Schnittlauch-Öl, Nordsee-Krabben

Für zwei Personen

Für die Tartelettes:

200 g Weizenmehl	100 g Butter	1 Ei
1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

100 g Ziegenfrischkäse	2-3 EL Naturjoghurt, 3,5%	1 Zitrone, davon etwas Saft
1 EL Ahornsirup	Salz	

Für das Schnittlauch-Öl:

300 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
-----------------------	---------------------

Für die gepickelten Radieschen:

3 Radieschen	100 ml weißer Balsamico	100 ml Wasser
--------------	-------------------------	---------------

Für die Rote-Bete-Perlen:

200 ml Rote-Bete-Saft	200 ml neutrales Öl	1 Zitrone, den Saft davon
3 g Agar-Agar	Salz	

Für die Nordseekrabben:

2 EL Nordseekrabben

Für die Garnitur:

Forellenkaviar	1 Salatgurke	Endiviensalat
Rucola	Lollo Rosso	Lollo Bionda
Auswahl an bunten Kressen		

Für die Tartelettes:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine 2-3 Minuten kneten. Teig etwa 5 Minuten kühl stellen. Den bröseligen Mürbeteig auf die Arbeitsfläche geben und nachkneten, bis er homogen ist. Teig schließlich dünn ausrollen, rund ausstechen, in Tartelette-Förmchen drücken und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Die gebackenen Tartelettes auskühlen lassen.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, Joghurt, Ahornsirup und etwas Zitronensaft dazugeben und zu einer Creme verrühren. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Schnittlauch-Öl:

Öl auf mindestens 60 Grad erwärmen. Schnittlauch grob zerkleinern und zusammen mit dem erwärmten Öl in den Mixer geben und mixen. Das fertige Schnittlauch-Öl durch ein feines Sieb passieren, in eine Spritzflasche füllen und kühlen.

Für die gepickelten Radieschen:

Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Balsamico und das Wasser in einem Topf aufkochen und die Radieschen-Scheiben dazugeben. Das Ganze kurz köcheln lassen und die Radieschen-Scheiben danach in ein Einmachglas geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass die Radieschen bedeckt sind und dann das Einmachglas verschließen.

Für die Rote-Bete-Perlen:

Öl in ein Glas füllen und für wenigstens 10 Minuten kaltstellen. Rote-Bete-Saft in einem Topf erwärmen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken und Agar-Agar einrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Schließlich den Rote Bete Saft in eine Spritzflasche füllen und mithilfe dieser die Flüssigkeit tröpfchenweise in das kalte Öl geben. Das Öl durch das Sieb geben und dabei die entstandenden Perlen auffangen. Diese nun

mit kaltem Wasser abspülen, in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Für die Nordseekrabben:

Nordseekrabben beim Anrichten so verwenden, wie sie sind.

Für die Garnitur:

Mit dem Sparschäler die Gurke in dünne Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben aufrollen. Salat waschen und trockenschleudern.

Die Ziegenfrischkäsecreme auf die Tartelette geben, das Schnittlauch-Öl punkteweise darauf träufeln. Schließlich Nordseekrabben, Kaviar, Radieschen-Scheiben, Gurken-Röllchen, Salatspitzen, Kresse und Rote-Bete-Perlen auf der Ziegenfrischkäse-Creme dekorativ anrichten und dann servieren.

Neel Nissen am 19. Dezember 2022