

Kräuterbutter, Garnelen, Nordseekrabben, Apfel-Chutney

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

14 kleine Garnelen ½ Bund glatte Petersilie 1 Zitrone, davon Saft
Butter Salz

Für die Nordseekrabben:

200 g Nordseekrabben 1 Zitrone, Abrieb, Saft 1-2 TL Kapern
1 EL Honig 1 EL Weißweinessig ½ Bund Dill
2 EL Olivenöl Pfeffer

Für das Apfel-Chutney:

1 grüner Apfel 1 Stück Meerrettich 1 Zwiebel
1 kl. Stück Ingwer 1 rote Chilischote 1 TL Butter
1 TL brauner Zucker 1 TL Ingwerpulver

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum 20 g Pinienkerne 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft 100 ml Olivenöl

Für die Kräuterbutter:

½ Bund glatte Petersilie 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, davon Saft
1 EL Butter Salz

Für das Brot:

2 Sch. Vollkornbrot

Für die Sahne:

200 ml Sahne 2 EL Wermut

Für die Garnitur:

1 grüner Apfel ½ Granatapfel Fenchelgrün

Für die Garnelen: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie feinhacken. Zitrone auspressen. Garnelen mit Butter, Zitronensaft und Petersilie in einer Pfanne sautieren. Am Ende salzen.

Für die Nordseekrabben: Dill feinschneiden. Nordseekrabben mit allen Zutaten marinieren.

Für das Apfel-Chutney: Zwiebel abziehen. Zwiebel, Ingwer und Chili klein hacken. In Butter mit Zucker und Ingwerpulver sautieren. Apfel in kleines Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Geriebene Meerrettich dazugeben.

Für das Basilikum-Pesto: Knoblauch abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch mit Olivenöl und Zitronensaft pürieren.

Für die Kräuterbutter: Knoblauch abziehen, Zitrone auspressen. Alle Zutaten im Mörser mörsern und Zitronensaft dazugeben.

Für das Brot: Brot von beiden Seiten mit Kräuterbutter bestreichen und 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen.

Für die Sahne: Sahne mit Wermut steif schlagen.

Für die Garnitur: Apfel dünn schälen. Granatapfelkerne lösen. Fenchelgrün feinhacken.

Das Brot mit Sahne bestreichen, dann Apfel-Chutney mit Nordseekrabben, Garnelen, wieder Apfel-Chutney, Pesto, Wermut-Sahne und Fenchelgrün garnieren und servieren.

Anu Jauhan am 21. August 2023