

Salat aus Kaiserschoten, Queller, Flusskrebse, Eis, Chip

Für zwei Personen

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	50 ml Sahne
50 ml Cognac	150 ml Weißwein	300 ml Krustentierfond
$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
Mehlbutter	1 EL Butter	1 Prise Kokosblütenzucker
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesan-Chip:

50 g Parmesan

Für das Avocado-Wasabi-Eis:

1 große Avocado	2 Limetten (Saft, Abrieb)	50 ml Kokosdrink
2 TL Limonenöl	2 $\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	3 TL Agavendicksaft
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Kaiserschoten	40 g Queller	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Papaya	25 g Pinienkerne	1 TL Butter
100 ml Gemüsefond	1 EL weißer Balsamico	1 TL Agavendicksaft
1 TL geröstetes Sesamöl	$\frac{1}{4}$ Bund frischer Koriander	$\frac{1}{4}$ Bund frische Minze
1 Prise Chilipulver	1 Prise Kokosblütenzucker	Salz, Pfeffer

Für die Flusskrebse:

5 ausgel. Flusskrebsschwänze	2 Zehen Knoblauch	2 TL Butter
1 Zweig Thymian	Salz	

Für die Sauce:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter mit dem Kokosblütenzucker anschwitzen. Mit Cognac, Weißwein und Krustentierfond ablöschen. Den weißen Pfeffer, die Koriandersamen und die Senfkörner in einem Mörser zerkleinern und dazugeben und reduzieren lassen.

Die Sahne hinzugeben und die Sauce weiter köcheln lassen. Anschließend mit Mehl und Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Den Parmesan in einem Kreis auf das Backpapier reiben und für 5 bis 7 Minuten goldbraun backen.

Für das Avocado-Wasabi-Eis:

Avocado schälen und das Fleisch herausholen. Die Limetten waschen, die Schale abreiben, halbieren, auspressen und den Saft zu der Avocado geben. Limonenöl, Wasabipaste, Kokosdrink, Agavendicksaft dazugeben und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Eismaschine geben.

Für den Salat:

Die Kaiserschoten waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Queller putzen und trocknen. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Kaiserschoten und den Queller mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und dämpfen. Nach ca. 6 Minuten in einen Gefrierbeutel geben und in Eiswasser abschrecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Papaya schälen, in Würfel schneiden und mit Koriander, Minze, Agavendicksaft, Balsamico und Sesamöl vermengen. Mit

Salz, Pfeffer, Chili und Kokosblütenzucker würzen.

Am Ende die Schoten und den Queller untermischen.

Für die Flusskrebse:

Die Flusskrebsschwänze waschen und trocken tupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Flusskrebse in der Pfanne braten und mit Salz abschmecken.

Salat aus Kaiserschoten, Queller und Flusskrebsen mit Avocado-Wasabi- Eis und Parmesan-Chip auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 24. Oktober 2017