

Krabben-Tatar mit Guacamole, Apfel-Sellerie-Salat

Für zwei Personen

200 g Königskrabbenfleisch	1 reife Hass-Avocado	1 Knoblauchzehe
1 Stange Staudensellerie	1 Zitrone	1 Limette
1 rote Chilischote, groß	20 g frischer Ingwer	1 Apfel, grün
50g Tortilla Chips, Natur	5 Stängel Koriander	100 g Shiso-Kresse
$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste	2 EL Sojasauce	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Zubereitung der Guacamole zuerst die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch mit Limettensaft begießen. Die Knoblauchzehe abziehen, reiben und dazu geben, anschließend mit Olivenöl fein zerdrücken. Den Koriander waschen klein hacken, im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Krabbentatar die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein Würfeln. Das Krabbenfleisch mit zwei Gabeln zerpflücken und mit Olivenöl, Sojasauce und Wasabi-Paste würzen, anschließend die Chiliwürfel in das Tartar geben. Für den Apfel-Sellerie-Salat zuerst die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Selleriestängel waschen, das obere und untere Ende abtrennen, anschließend die einzelnen Fäden abziehen und in Scheiben schneiden. Ebenso den Ingwer und den Apfel in feine Streifen schneiden. Im Anschluss den Sellerie, den Ingwer und den Apfel mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl marinieren, mit der Kresse, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Den Portionsring mit Olivenöl bepinseln, das Krabbentatar eindrücken, mit der Guacamole auffüllen und glatt streichen, anschließend den Anrichtering vorsichtig abziehen. Die Tortilla Chips grob zerbröseln und über die Guacamole streuen, anschließend den Apfel-Sellerie-Salat darauf verteilen. Die Guacamole-Türmchen mit Krabbentatar auf einem Teller anrichten, mit etwas Kresse dekorieren und servieren.

Marcella Selis am 22. August 2014