

Krebs-Fleisch mit Fenchel-Salat und Yuzu-Vinaigrette

Für 4 Personen

3 Stängel Koriander	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Stange Frühlingslauch	1 Limette	250 g Krebsfleisch, gegart
150 g Garnelen (gekocht in Lake)	2 Eigelb	70 g Weißbrotbrösel
2 EL Mayonnaise	Pfeffer, Meersalz	2-3 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen	2 EL Butter	100 ml Orangensaft
50 ml Yuzu Saft	30 ml Sojasoße	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
Zucker	100 ml Traubenkernöl	

Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote und gelbe Paprika mit einem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Frühlingslauch waschen, putzen und fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Das Krebsfleisch und die Garnelen klein hacken, anschließend in einem Tuch gut ausdrücken und das Fleisch in eine Schüssel geben. Eigelbe, Brotbrösel, Mayonnaise, Koriander, Paprika, Frühlingslauch, Saft einer halben Limette, etwas Pfeffer und Salz zugeben. Alles gut durchmischen. Die Masse sollte relativ fest sein. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Für den Fenchelsalat den Fenchel halbieren und den Strunk entfernen. Das Fenchelgrün abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Dann Fenchel in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Fenchel anschwitzen. Mit Orangensaft und Saft einer halben Limette ablöschen. Kurz einkochen lassen und zuletzt das Fenchelgrün zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Yuzu-Sauce Knoblauch schälen und fein hacken. Yuzu Saft mit Sojasauce Knoblauch, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen hohen Mixbecher geben und vermischen. Das Traubenkernöl angießen und mit dem Pürierstab „hoch ziehen“ bzw. mischen. Die Sauce abschmecken. Crabcakes mit der Yuzu Sauce anrichten und den Fenchelsalat dazu servieren.

Karlheinz Hauser 25. Juni 2012