

Krustentier-Eintopf

Für vier Personen

Für den Eintopf:

2 Zwiebeln	2-3 Schalotten	1 Stängel Zitronengras
Knoblauch, Ingwer	1 Languste	10 Gambas
5 Kaisergranat	1 Taschenkrebs	Brühe
2 Tamarillo	Weißwein	100 g Butter
Chilipulver	Salz	1 Limone
1 Granatapfel	1 Bund Koriander	Tortilla Chips

Für den Eintopf:

Die Languste längs aufschneiden, mit der Schnittseite in die Pfanne legen und anbraten. Zwiebeln, Schalotten und Zitronengras grob hacken. Zusammen mit etwas grob gehacktem Knoblauch und Ingwer zu der Languste geben.

Anschließend die Languste aus der Schale lösen und klein schneiden. Beiseite legen. Den Sud in der Pfanne mit Chili und Salz würzen. Eine Tamarillo aufschneiden und hinzugeben. Mit Weißwein und Brühe aufgießen.

Die Schalen der Gambas und der Kaisergranate in die Pfanne geben und das Ganze köcheln lassen.

Erneut würzen und einkochen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb passieren.

Den Blumenkohl vom Strunk befreien, grob zerteilen und in gesalzenem Wasser mit den aufgebrochenen Beinen des Taschenkrebses kochen. Die Gambas, die Kaisergranate und die Languste in dem Sud bei ca. 90 Grad garen und ziehen lassen. Mit der Butter abbinden und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Limonenabrieb abschmecken. Das Korianderkraut, die Granatapfelkerne und die weitere Tamarillo geschält und in Spalten geschnitten dazugeben.

Den Blumenkohl in eine große Schale geben, den Krustentiereintopf darüber geben und mit Tortilla Chips dekorieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2017