

# Birnen-Carpaccio mit Flusskrebse

**Für 4 Personen**

**Birnen:**

1 Zitrone, unbehandelt	2 Sternanis	1 TL Korianderkörner
2 Kapseln Kardamom	1 Schote Chili, rot	50 g Zucker
80 ml Balsamico, weiß	500 ml Weißwein	3 Birnen

**Flusskrebse:**

1 kg Flusskrebse

**Vinaigrette:**

3 Tomaten	4 Zweige Estragon	20 ml Geflügelfond
20 ml Balsamico, weiß	40 ml Olivenöl	100 g Salatblätter, fein
Salz	Zucker	Pfeffer

**Birnen:**

Die Schale der Zitrone abreiben. Sternanis, Korianderkörner, Kardamom, Chili und Schale der Zitrone mit dem Zucker in einen Topf geben. Leicht karamellisieren, mit dem Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Birnen schälen und in den Sud geben, fünf bis acht Minuten darin garen und anschließend abkühlen lassen.

**Flusskrebse:**

Die Flusskrebse aus der Schale brechen und in eine Schüssel geben.

**Vinaigrette:**

Die Schale der Tomaten einritzen, den Blütenansatz entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, Tomaten vierteln, entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Estragon abrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Balsamico, Geflügelfond und Estragon in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl unterrühren. Die Flusskrebse und Tomatenwürfel in die Vinaigrette geben, alles mischen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und, bis auf das Kerngehäuse, in hauchdünne Scheiben schneiden. Dafür eignet sich am besten eine Aufschnittmaschine. Die Birnenscheiben auf Teller legen, die marinierten Flusskrebse darauf anrichten und mit einigen Salatblättern garnieren.

Johann Lafer am 20. November 2009