

Flusskrebse im Portwein-Sud mit Ur-Möhren, Schwarzwurzeln

Für vier Portionen

Für die Flusskrebse:

100 g Schalotten	$\frac{1}{2}$ junge Knoblauchknolle	100 g Knollensellerie
100 g Möhren	100 g Fenchel	25 g Butterschmalz
50 ml Weißwein	100 ml Portwein	600 ml Fischfond
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	1 getrocknete Chilischoten
Salz	150 g eiskalte Butter	16-20 Flusskrebsschwänze

Für das Gemüse:

200 g Schwarzwurzeln	100 g gelbe Möhren	100 g orange Möhren
100 g Lila Möhren	2 Schalotten	100 ml Milch
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	feines Salz
Chili	1 TL Akazienhonig	Zum Anrichten
feines Salz	2 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Sud die Schalotten, Knoblauch, Sellerie, Möhren, Fenchel putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und sämtliches Gemüse darin langsam hell rösten. Mit Weißwein ablöschen. Portwein zugeben und mit Fischfond aufgießen. Den Thymian, Lorbeerblätter, Chilischoten zugeben und bei mittlerer Hitze für circa 15 bis 20 Minuten reduzieren. Im Anschluss den aromatischen Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, mit Salz abschmecken und die eiskalte Butter mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Flusskrebsschwänze unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren die Flusskrebse drei bis vier Minuten im heißen Sud ziehen lassen. Für das Gemüse die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Ein Liter Wasser mit der Milch vermengen und die Schwarzwurzeln hineinlegen damit sie nicht so schnell braun werden. Die Schwarzwurzeln in Streifen abschälen. Die Möhren ebenso putzen, den Strunk entfernen und mit einem Sparschäler der Länge nach abschälen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Schwarzwurzelnudeln, Möhren zugeben und fünf bis sechs Minuten langsam garen. Mit Fond ablöschen und Salz, Chili würzen. Zum Schluss mit Honig verfeinern. Die Flusskrebse aus dem Sud nehmen, in die Teller verteilen und mit Salz würzen. Die bunten Ur-Möhren sowie die Schwarzwurzeln ebenso zugeben. Den Portweinsud mit einem Stabmixer aufschäumen, in die Teller verteilen und mit Schnittlauch vollenden.

Johann Lafer am 23. November 2013