

Crab Cake mit Zander-Filet und Melonen-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

100 g Zanderfilet, ohne Haut	200 g Königskrabbenfleisch	1 Stange Frühlingslauch
3 Zweige Korianderkraut	40 g Semmelbrösel	1/2 Bund Basilikumkresse
1/4 Wassermelone, kernlos	1/4 Cantaloup-Melone	2 gelbe Tomaten
2 rote Tomaten	2 Limetten	2 EL Honig
1/2 Tonkabohne	30 g Crème-fraîche	50 ml Olivenöl
Chili, Salz, Pfeffer		

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit der Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Chili würzen und in einer Küchenmaschine zu einer Farce fein pürieren. Das Königskrabbenfleisch sehr klein schneiden und zu der Farce geben. Den Frühlingslauch und das Korianderkraut klein schneiden, zugeben und alles gut verrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Aus der Masse mit Hilfe eines Metallrings sechs Taler formen. Diese in den Semmelbröseln von beiden Seiten wenden und in dem heißen Olivenöl braten. Die Kerne der Melonen entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Etwas Limettenschale reiben und zu dem Saft geben. Den Honig und etwas gemahlene Tonkabohne dazugeben und alles miteinander aufkochen. Anschließend abkühlen lassen und nach und nach 2 Esslöffel Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Melonen und die Tomaten mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Crab Cakes darauf anrichten und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Mit der Basilikumkresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Juli 2012