

## Variationen von Krusten-Tieren

**Für 4 Personen**

**Krustentierkroketten:**

400 g Gambas	100 g Sahne	60 g Eiweiß
100 g Tortillachips	Fett	Pfeffer
Salz		

**Krustentiersüppchen:**

50 g Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
2 Basilikumblätter	200 ml Weißwein	150 g Sahne
1 Limette	Karkassen von Krustentieren	Butter, kalt
Öl	Pfeffer	Salz

**Gambas natur:**

4 Riesengambas	1 EL Olivenöl	1 Limone
Kräuter, nach Wahl	Pfeffer	Salz

**Cocktailsoße:**

150 g Sour-Cream	1 TL Tomatenmark	1 Tamarillo
100 g Krabben	Minze	Pinienkerne
Senf	Pfeffer	Salz

Krustentierkroketten:

Die Gambas schälen und die Karkassen für das Süppchen aufbewahren. Die Gambas pürieren und so lange mit Sahne mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen. Die Tortillachips zerkleinern. Aus der Gambamasse kleine Kroketten formen, mit der Tortillapanade panieren und bei circa 160 Grad im heißen Fettbad ausbacken.

Krustentiersüppchen:

Die Karkassen mit der klein gehackten Zwiebel anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und dem Saft einer Limette abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen. Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen.

Gambas natur:

Den Saft der Limone auspressen. Die Gambas schälen, vom Kopf trennen und von vorne circa zwei Zentimeter einschneiden. Anschließend den Darm entfernen und die Gambas in Olivenöl und klein gehackten Kräutern anbraten. Im Ofen warm halten und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Cocktailsoße:

Die Sour Cream und das Tomatenmark mit dem Fruchtfleisch und dem Saft der Tamarillo verrühren und die Krabben unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken. Das Süppchen in kleine Gläser füllen und dekorativ mit den Kroketten, den Riesengambas und der Cocktailsoße anrichten. Mit Minze und Pinienkernen garnieren.

Nelson Müller am 04. März 2011