

King Crab Cake mit Fenchel-Salat und Yuzu Vinaigrette

Für 2 Personen

Crab Cake:

200 g Königskrabben-Fleisch (gegart)	120 g Shrimps in Lake	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 Stange Frühlingslauch	1 Limette
2 Eigelbe	50 g Weißbrotbrösel	3 kleine Bund Koriander
2 EL Mayonnaise	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Fenchelsalat:

2 Fenchel	1 Limette	50 g Butter
100 ml Orangensaft		

Yuzu Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	60 ml Yuzu Saft	30 ml Sojasoße
100 ml Traubenkernöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Crab Cake:

Das Krebsfleisch und die Shrimps klein hacken. Anschließend in einem Tuch gut ausdrücken und das Fleisch in eine Schüssel geben. Den Koriander fein hacken. Die Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch in kleine feine Scheiben schneiden. Die Eigelbe, die Brotbrösel, die Mayonnaise, den Koriander, den Pfeffer und das Salz zugeben. Eine halbe Limette auspressen und gut durchmischen. Die Masse sollte relativ fest sein. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten.

Fenchelsalat:

Den Fenchel halbieren und den Strunk entfernen. Den Fenchel in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Fenchel mit etwas Butter leicht anziehen, mit dem Orangensaft und dem Saft einer halben Limette ablöschen. Kurz einkochen lassen und zum Schluss das Grüne vom Fenchel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Yuzu-Vinaigrette:

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit dem Traubenkernöl hochziehen. Beim Anrichten den Fenchelsalat auf die Mitte des Tellers setzen, die King Crab Cakes darauf setzen und die Yuzu-Vinaigrette drum herum träufeln.

Karlheinz Hauser am 22. April 2015