

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 21. Juni 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Flusskrebstatar mit Mandelölcreme und Räucherfischfond**

**1 Stunde 15 Minuten/aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

Für das Flusskrebstatar:

10 gekochte Flusskrebse, Salz, Cayennepfeffer, Zitronenöl, frischer Estragon.

Für die Mandelölcreme:

1 Eidotter, 50 ml Birnennektar, 1 EL Frischkäse, 150 ml Mandelöl, Salz, Cayennepfeffer, Verjus.

Für den Räucherfischfond:

100 g Räucherfischabschnitte (Haut und Karkassen), 50 g Zwiebel (fein geschnitten), 1 Lorbeerblatt, 100 g Fischfond, Salz, Verjus, Cayennepfeffer.

Außerdem: Kerbel, Kresse, Estragon, Dillöl

#### **Zubereitung**

Für das Flusskrebstatar das ausgelöste Krebsfleisch zu einem feinkwürfeligen Tatar schneiden, mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronenöl und Estragon würzen.

Für die Mandelölcreme Eidotter, Birnennektar und Frischkäse glatt rühren. Das Mandelöl langsam mit dem Stabmixer in die Eidottermasse mixen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Verjus würzen.

Für den Räucherfischfond Räucherfischabschnitte, Zwiebel und Lorbeerblatt ein Mal im Fischfond aufkochen lassen. Trübstoffe mit einem kleinen Schöpflöffel entfernen, einen Schuß Verjus zugeben und 1 Stunde leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Tuch abseihen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Das Flusskrebstatar mit der Mandelölcreme auf Tellern anrichten, etwas Räucherfischfond zugeben und mit Kerbel, Kresse, Estragon und Dillöl dekorieren.