

## Frisch gekocht



### Rezept von Silvio Nickol

Langostino, Kohlrabi, Dashi, Alge, Shiitake



**1 Stunde 30 Minuten/ aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

4 Langostinos (Kaisergranaten), Salz, Butter.

Für das Korianderöl: 500 g Koriandergrün, 250 g Traubenkernöl.

Für die Kohlrabi: 2 Kohlrabi

Für den Dashi-Basis-Fond: 500 ml Wasser, 25 g getrocknete Kombualgen (in kaltem Wasser gewaschen), 20 g Bonitoflocken, 2 Blätter Kaffirlimette.

Für die Dashi-Fertigstellung: 500 ml Dashi-Basis-Fond, 250 g Shiitake-Pilze, Sojasauce nach Geschmack, getrocknete Langostino-Karkassen; Xanthana, Zitronengras, 1 unbehandelte Limette, Meeressalate, Koriander, Ingwer, Salz.

Zum Garnieren: Meeressalat, Meeresfenchel, Malabarspinat, langstieliger Knoblauch, rotstieliger Mangold, Winterportulak.

### Zubereitung

Die Langostinos ausbrechen und säubern (Darm entfernen). Die Schalen waschen und im Rohr bei mäßiger Hitze trocknen.

Für das Korianderöl den Koriander klein schneiden und in einen kleinen Mixer geben. Das Traubenkernöl auf 55 °C erhitzen und zum Koriander geben. Solange mixen, bis die Masse geronnen ist; dann passieren, abtropfen lassen und danach einfrieren.

1 Stück Kohlrabi im Ganzen mit der Schale vakuumieren. Bei 90 °C im Dampfgarer (dauert ca. 1 Stunde) bissfest garen, dann auskühlen lassen. In 1 cm-Scheiben schneiden und diese in 1,5 cm-Kreise ausstechen.

1 Stück Kohlrabi roh in 1,5 mm dünne Scheiben schneiden, dann in 3 cm-Kreise ausstechen. In Eiswasser einlegen und später mit dem Dashifond und etwas Sojasauce marinieren. Alle Zutaten für den Dashi-Basis-Fond zusammen aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für die Fertigstellung Dashi-Basis-Fond, Meeressalat, entstielte Shiitake-Pilze,

Sojasauce und getrocknete Langostino-Karkassen miteinander aufkochen und ziehen lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Die entstielteten Shiitake-Pilze dünn aufschneiden.

Den Fond mit Zitronengras, Limettenabrieb/Saft, Koriander und Ingwer abschmecken, ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas Xanthana leicht binden.

Vor dem Servieren die Langostinos mit Salz würzen, rundum in brauner Butter anbraten und nochmals nachwürzen.

Langostinos und Kohlrabi auf Tellern anrichten, Meeressalat und Shiitake-Pilze dazusetzen und mit Kräutern dekorieren. Etwas Korianderöl und zum Schluss den Dashi-Fond zugießen.