

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Krebs & Tomatenvielfalt

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Flusskrebse, Wacholderbeeren, Petersilienstängel, Pfefferkörner, Olivenöl, Salz, Basilikum.
Für die grünen Tomatenkerne: 4 grüne Tomaten, 1 rote Tomate, 200 ml Tomatenwasser, 2 Zimtstangen, 3 Muskatblüten, 1 Schalotte, Salz, Zucker, Basilikum, Korianderkörner.

Für die rote Tomatencreme: 4 vollreife rote Tomaten, 2 EL Olivenöl, 2 Schalotten, Salz, Zucker.

Zubereitung

Wasser mit Salz, Wacholderbeeren, Petersilienstängeln und Pfefferkörnern in einem passenden großen Topf aufkochen. Die Krebse lebend ins sprudelnd kochende Wasser geben und ca. 1 Minute und 20 Sekunden kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Schwänze vorsichtig vom Körper abnehmen - dabei darauf achten, dass man den Darm mit herauszieht. Wenn das nicht gelingt, den Schwanz an der Oberseite mit einem Messer leicht einschneiden, damit man den restlichen Darm herausnehmen kann. Die Schwänze von den noch anhaftenden Karkassenteilen befreien. Die Scheren vom Körper trennen und noch ca. 10 Minuten nachkochen, damit sich diese besser aus den Schalen herauslösen lassen. Die Krebsfleischstücke - pro Portion sollten 4 Scheren und 2 Schwänze zur Verfügung stehen - mit etwas Salz und Olivenöl marinieren.

Die Schale der grünen Tomaten mit einem Messer jeweils an einer Stelle leicht einritzen. Kurz in kochendes Wasser legen und anschließend in Eiswasser legen. Die Tomatenhaut abziehen, anschließend das Fruchtfleisch rundherum wegschneiden bis die Kerne zu sehen sind. Mit einem Messer vorsichtig die Kerne aus dem Gehäuse lösen. Das verbliebene Tomatenfleisch mit etwas Salz und einer ganzen roten Tomate gut mixen. Ein Sieb mit einem Etamintuch auslegen und einen Topf darunter platzieren. Den Tomatenmix in das Sieb gießen und den klaren Saft auffangen.

Das Tomatenwasser mit den Zimtstangen, Muskatblüten, Schalotte, Salz, Zucker, Basilikum und den Korianderkörnern aufkochen, kurz köcheln lassen und anschließend abseihen. Die Tomatenkerne in den heißen Fond einlegen und ziehen lassen.
Für die rote Tomatencreme die Tomaten grob schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Olivenöl in einem Topf leicht erwärmen, darin die Tomatenstücke

und in Folge auch die Schalotten bei mäßiger Hitze garen, mit Salz und Zucker würzen. Nach ca. 30 Minuten zu einer Creme mixen.

Vor dem Anrichten die Krebse in etwas aromatisiertem Tomatenwasser erwärmen und mit der Tomatencreme, den grünen Tomatenkernen, etwas Basilikum und Olivenöl servieren.