

Knusprige Butterkrabben mit Kirschtomaten

20 / 21

Snacks

Zutaten

- 8 Butterkrabben à 50 g, tiefgefroren (bevorzugtes Herkunftsland: Vietnam)
- 3 l Sonnenblumenöl zum schwimmend Herausbacken

Für den Tempura-Backteig

- 20 g Maizena
- 20 g Mehl
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Wasser
- 10 g Paprikapulver
- 1 EL Meersalz

Für die marinierten Kirschtomaten

- ¼ l Rapsöl
- ¼ l Apfelessig
- 1 TL frischer Estragon, fein gehackt
- 2 EL Limettensaft
- Meersalz
- Zitronenpfeffer
- 60 g gelbe Kirschtomaten
- 60 g rote Kirschtomaten
- 4 große Salatblätter (Eisbergsalat, Radicchio)

Für die schwarze Bohnensauce

- 40 g schwarzes Bohnenpüree (Fertigprodukt oder gekochte schwarze Bohnen, püriert)
- 30 g rote Chilis, fein gehackt
- 30 g Fischsauce
- ¼ l Hühnerbrühe (☞ Rezept S. 54) mit 3 g Safran
 - ¼ l Weinessig
- ¼ l Sojasauce
- 1 EL Maizena zum Binden

Garnitur

- einige Limettenspalten

Tipp!

Der Backteig ist mein persönliches Geheimnis bei diesem Rezept, er sorgt für den besonders krossen Biss. Erst nach unzähligen Versuchen habe ich die perfekte Mischung gefunden.



Zubereitung

Die Butterkrabben langsam auftauen (am besten etwa sechs Stunden im Kühlschrank). Mit einem Serviertuch abtrocknen.

Alle Zutaten für den Tempura-Backteig verrühren.

Rapsöl, Apfelessig, Estragon und Limettensaft vermischen, mit Meersalz und Zitronenpfeffer abschmecken. Die halbierten Kirschtomaten damit marinieren.

Alle Zutaten für die Bohnensauce glatt verrühren, kurz aufkochen, mit Maizena binden und abschmecken.

Den flüssigen Tempurateig in einen Teller geben und die aufgetauten Butterkrabben durchziehen. In einem breiten Topf das Sonnenblumenöl vorheizen und die Krabben rund 1–2 Minuten darin schwimmend frittieren. Dann auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Die marinierten Kirschtomaten in große Salatblätter füllen und mit den knusprigen Krabben anrichten. Mit schwarzer Bohnensauce und Limettenspalten servieren.

Gegrilltes Lammkotelett mit Kare Lomen-Sauce

152/153

Zitronengras und
Kaffir-Limette

Zutaten

- 12 Lammkoteletts zu je 80 g
- 1 EL Chilisenf
- Meersalz
- 1 TL Limettenpfeffer

Für die gefüllten Tomaten

- 100 g rote Schalotten, fein gehackt
- 30 g Knoblauch, fein gehackt
- 400 g Pilze (z. B. Champignons, Morcheln, Shiitake)
- 20 g Estragon, fein gehackt
- 20 g Galgant, geschält und fein gehackt
- 2 EL Sojasauce
- 8 mittelgroße Fleischtomaten

Für die Kare Lomen-Sauce

- 4 Stangen Zitronengras, grob geschnitten
- 60 g Galgant, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und grob geschnitten
- 3 rote Chilis, entkernt und grob geschnitten
- 3 TL süßes Paprikapulver
- 3 TL Fenchelkörner
- 1 TL Chilipulver
- 3 TL Garnelenpaste
- 3 TL Erdnüsse
- ¼ l Hühnerbrühe (☞ Rezept S. 54)
- 1 l Kokoscreme

- 2 TL Maizena, in 2 TL Wasser aufgelöst
- 2 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer

Garnitur

- verschiedene Salatblätter (Chicorée, Endivie, Kopfsalat)
- gelber und weißer Rettich, in feine Streifen geschnitten
- halbierte Kirschtomaten
- ⅛ l Olivenöl
- ⅙ l Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Lammkoteletts kurz von beiden Seiten anbraten, sie sollten innen aber noch blutig sein. Mit etwas Chilisenf bestreichen und mit Meersalz und Limettenpfeffer würzen. Rasten lassen.

Schalotten und Knoblauch im Wok glasig sautieren. Pilze feinblättrig schneiden und dazugeben. Mit Estragon, Galgant und Sojasauce würzen. Aufkochen und einige Minuten einreduzieren.



Die Tomaten halbieren und aushöhlen. Mit der Pilzmischung füllen und warm stellen.

Für die Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme mixen. Anschließend im Wok erhitzen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Maizena binden. Mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und wer es feiner möchte, kann sie noch durch ein Sieb passieren.

Die Lammkoteletts im Ofen bei 140 °C je nach Größe 3–5 Minuten sanft ziehen lassen.

Die gefüllten Tomaten auf Teller geben, die Lammkoteletts dazugeben und mit marinierten Salatblättern, Rettichstreifen und Kirschtomaten ausgarnieren. Zum Schluss mit der Kare Lomen-Sauce umgießen.

Topfen-Ingwersoufflé

124 / 125

Ingwer und Galgant

Zutaten

- 8 Eiweiß
- 60 g Kristallzucker
- 20 g Ingwer, frisch gerieben
- 100 g Topfen
- 2 Eidotter
- Zesten von 1 Limette
- 4 EL Ingwerschnaps
- 20 g Maizena

- Butter und Kristallzucker für die Förmchen

Für die Patisseriecreme

- ½ l Milch
- 30 g Vanille
- ½ l Rum
- 40 g feiner Grieß
- ca. 30 g Maizena

Garnitur

- 4 Bananenblätter (in längliche Streifen geschnitten, 25 cm lang, 7 cm breit)
- ca. 100 g Früchte der Saison
- 4 Minzezweiglein
- etwas Staubzucker

Tipp!

Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe der Backform. Richtwert: Bei 220 ml Fülle beträgt die Backzeit etwa 20 Minuten.

Zubereitung

Für die Patisseriecreme Milch aufkochen, Vanille und Rum begeben, den Grieß einrühren, einmal aufkochen lassen und mit etwas Maizena binden. Kalt stellen, sodass zum Schluss eine puddingartige Konsistenz entsteht.

Topfen mit den Eidottern verrühren und mit Limettenzesten und Ingwerschnaps abschmecken. Die Topfencreme mit der Grießmasse vermischen. Das Eiweiß mit Kristallzucker und geriebenen Ingwer steif aufschlagen. Danach den steif geschlagenen Schnee und Maizena unter die Masse heben.

Die Souffléformen zuerst ausbuttern und dann mit Kristallzucker auszukern. Soufflémasse einfüllen und für 20 Minuten (im vorgeheizten Backrohr im Wasserbad) bei 180 °C pochieren.

Soufflés auf Bananenblättern mit saisonalen Früchten anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und rasch servieren.

