

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2025
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Hans-Jürgen Schrubba

Krabben-Teriyaki-Burger mit Wasabi-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Krabben-Patties:

200 g gepulpte Nordseekrabben
 1 rote Zwiebel
 1 Zitrone, Abrieb
 1 altbackenes Brötchen
 1 Ei
 50 ml Milch
 1 EL Butter
 Pflanzenöl, zum Braten
 Panko, zum Panieren
 ½ Bund Dill
 ½ TL gemahlener Senf
 ½ TL getrocknete Petersilie
 ½ TL getrockneter Estragon
 1 Prise gemahlener Koriander
 1 Prise gemahlener Fenchel
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen in feine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Milch dazu gießen und bei niedriger bis mittelhoher Hitze kurz erwärmen. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und direkt zu Brötchenwürfeln und Milch in den Topf geben, alles verrühren.

100 g Krabben mit einem Messer fein hacken und in eine Schüssel geben. Die übrigen Krabben und die Brötchen-Zwiebel-Masse dazugeben. Alles mit den Gewürzen und Zitronenabrieb würzen. Dill fein hacken und ebenfalls zu den Krabben geben. Ei aufschlagen und mit in die Schüssel geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Krabben-Masse kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

Krabben-Masse mit feuchten Händen zu zwei Burger-Patties formen.

Patties beidseitig in Panko panieren. Patties in einer Pfanne mit heißem Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Butter zu den Patties in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und die Patties weiterbraten, dabei mehrfach von beiden Seiten mit Butter übergießen.

Patties aus der Pfanne nehmen und das übrige Fett in der Pfanne entsorgen.

Für den Gurkensalat:

½ Gurke
 ½ Zitrone, Saft
 70 g Crème fraîche
 2 Zweige Dill
 ½ TL Wasabi-Pulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke mit einem Sparschäler bis zum Kerngehäuse rundherum in breite Streifen schälen. Gurkenstreifen in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Crème fraîche, Zitronensaft und Wasabi Pulver verfeinern. Anschließend alles gut vermengen und etwas fein gehackten Dill darüber streuen.

Für die Teriyaki-Sauce:

5 g Ingwer
 1 Knoblauchzehe
 75 ml helle Sojasauce
 75 ml Sake
 40 ml Mirin
 1 EL Reisessig
 Sesamöl, zum Braten
 1 ½ EL brauner Zucker
 ½ EL Maisstärke

Knoblauch abziehen, klein hacken und einer Pfanne in etwas Sesamöl hellbraun rösten.

Ingwer schälen und hacken. In einer Pfanne oder Stieltopf Sojasauce, Sake, Mirin, Reisessig und braunen Zucker aufkochen, dann Ingwer und gerösteten Knoblauch zugeben. Alles ca. 5 Minuten offen kochen lassen, damit sich die Flüssigkeit etwas reduziert. Vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen Stieltopf abgießen und mit Stärke etwas abbinden. Die Sauce etwas auskühlen lassen.

Für die Fertigstellung

1 kleiner Kopfsalat
2 Burger-Brioche-Brötchen
3 EL Teriyaki-Sauce, von oben

Burger Buns halbieren und mit den Schnittflächen nach unten im heißen Backofen ca. 2 Minuten aufbacken. In derselben Pfanne der Burger-Patties die Teriyaki-Sauce erhitzen und die Burger Buns mit den Schnittflächen nach unten jeweils durch die Teriyaki-Sauce ziehen und damit vollsaugen lassen. Patties jeweils auf die unteren Burger Bun Hälften legen, Gurkensalat darauf anrichten, mit Salat garnieren und jeweils mit der oberen Brötchenhälfte verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Nordseekrabben** aus folgenden Gebieten nur bedingt zu empfehlen (*Stand Juni 2025*):

- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4),
Grundschleppnetze