

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Dezember 2022** ▪
"Impro-Warenkorb" mit Nelson Müller



Dennis Straubmüller

Tatar von Nordseekrabben im Buttermilchsud mit Petersilien-Öl, Rote Bete und Grünkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
 200 g Nordseekrabben
 1 Ei
 125 ml neutrales Öl
 1 TL Senf
 2 EL Weißweinessig
 1 Zitrone
 Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

150 g der Krabben fein hacken und in eine Schüssel geben. Aus dem Eigelb, dem Öl, dem Senf und dem Essig mithilfe des Stabmixers eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenschale abschmecken. Zwei Esslöffel der Mayonnaise unter die Krabben rühren und bis zum Anrichten stehen lassen. Die restlichen Krabben mit zwei Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft und -schale marinieren.



**PROFI
TIPP**

Achten Sie beim Kauf von **Nordseekrabben** auf das MSC-Siegel und am besten auf regional gepulte Krabben. Das können Sie auf der Verpackung erkennen. Die Krabben werden dann nicht nur vor der Küste nachhaltig nach MSC-Standard gefangen, sondern auch in Norddeutschland per Hand gepult, veredelt und verpackt!

Für den Buttermilchsud:
 250 ml Buttermilch
 50 ml Kümmelschnaps
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Buttermilch in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und dem Kümmelschnaps würzen. Die Schale einer ganzen Zitrone reinreiben und mit dem Saft einer Viertel Zitrone abschmecken. Bis zum Anrichten ziehen lassen und eventuell durch ein feines Sieb geben.

Für das Petersilien-Öl:
 2 Bund glatte Petersilie
 200 ml neutrales Öl
 Eiswasser

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie ohne Stiele in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Öl circa 2-3 Minuten fein mixen. Das entstandene Petersilien-Öl durch ein Sieb mit Passiertuch geben und in eine Schüssel fliesen lassen. Die Schüssel auf ein Eisbad geben, sodass das Öl schön grün bleibt.

70 ml des Öls mit dem Buttermilchsud verrühren, sodass es weiß-grün marmoriert ist.

Für die Rote Bete:
 1 Knolle Rote Bete mit Stielen
 130 ml weißer Essig
 20 g Zucker
 30 ml Weißwein
 1 EL Honig
 50 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und eine Hälfte in feine Scheiben hobeln. Aus der anderen Hälfte kleine Perlen mithilfe eines Kugelausstechers ausstechen. Die Stiele der Roten Bete in 5 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren. 100 ml weißen Essig, 40 ml Wasser, den Zucker und einer Prise Salz und Pfeffer aufkochen. Die heiße Mischung über die Scheiben und Stiele der Roten Bete geben und mindestens 20 Minuten pickeln lassen. Die Perlen in einen kleinen Topf geben und zusammen mit 30 ml Essig, dem Weißwein, dem Honig und dem Gemüsefond weichgaren bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Grünkohl-Salat:
 3 Stiele Grünkohl
 40 ml Olivenöl
 20 ml weißer Essig
 1 Zitrone
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blätter vom Grünkohl ablösen und in kleine Stücke zupfen. Einen Teil mit dem Olivenöl, dem weißen Essig, Abrieb und Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und Chili marinieren. Die anderen klein gezupften Blätter in der Fritteuse für circa 1 Minute knusprig frittieren. Leicht salzen.

Für die Garnitur:
 1 Kartoffel
 1 Birne
 1 Zweig glatte Petersilie
 3 dünne Scheiben Bauchspeck
 50 ml Weißwein
 30 ml Gemüsefond
 1 EL Honig
 Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Birne mit einem Mini-Kugelausstecher ausstechen. In einen kleinen Topf geben und mit dem Weißwein, dem Fond und dem Honig garen bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

Kartoffel gründlich waschen. Mit einem Sparschäler schälen. Die Kartoffelschalen in der Fritteuse für circa 2-3 Minuten bei 170 Grad knusprig ausfrittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Blätter der Petersilie abzupfen. Ebenfalls in die Fritteuse geben und knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Speck auf ein Backblech legen und bei 160 Grad für circa 10-12 Minuten knusprig backen. Mit einem Küchenpapier das restliche Fett abtropfen und in kleine Stücke brechen.

Das Krabbentatar in einem Anrichtering in einen tiefen Teller geben. Den Ring abziehen. Die Rote Bete Scheiben in feine Streifen schneiden und zusammen mit den gepickelten Stielen auf dem Tatar verteilen. Die marinierten Krabben zwischenrein setzen. Den marinierten Grünkohl, die Rote Bete und Birnen Perlen, die Kartoffelschalen-Chips und die Speckchips um das Tatar herum verteilen. Oben auf noch die frittierte Petersilie und den Grünkohlchip geben.

Den Buttermilchsud separat servieren und am Tisch angießen.