

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2025**
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Weißer Spargel mit Büsumer Krabben und Grapefruit-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel
100 g Butter
300 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen. Fond, Butter, Salz und Pfeffer in einer Pfanne erwärmen, Spargel hineinlegen und ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Für die Büsumer Krabben und das Brot:

200 g küchenfertige Büsumer Krabben
2 Scheiben Graubrot
1 Zitrone, Saft & Abrieb
Olivenöl, zum Anbraten und Marinieren
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen, Graubrot halbiert und in Öl goldbraun anbraten.

Krabben mit Saft und Abrieb der Zitrone marinieren, Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Schnittlauch fein schneiden und erst beim Servieren unter die Krabben heben, damit er frisch bleibt.

Für die Hollandaise:

1 Grapefruit, Saft
1 Zitrone, Saft
2 Eier
150-200 g Butter
250 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
1 Msp. Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schaum abschöpfen und Butter durch ein Tuch passieren.

Grapefruit halbieren und auspressen. Eine Reduktion aus Weißwein, Fond und Grapefruitsaft in einem Topf herstellen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Es werden ca. 50 ml Reduktion benötigt.

Eier trennen und Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Speisestärke dazu geben und Mixstab hineingeben. Reduzierte Flüssigkeit 1:1 dazugeben und aufschlagen. Flüssige Butter einlaufen lassen und mit dem Pürierstab weiter pürieren. Mit der Menge der Butter bestimmt man die Dicke der Hollandaise. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Büsumer Krabben** nur mäßig aus folgendem Fanggebiet empfehlenswert (*Stand April 2026*):

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