

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Oma Guttas Krabbenatar mit Meerrettich-Haube, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Senf-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen



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 das Tatar:

350 g gepulte Nordseekrabben
1 Zitrone (1 EL Saft & Abrieb)
1 EL Schmand
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone waschen, Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Krabben mit Schmand vermengen und mit etwas Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unterheben. Anschließend mit einem Servierring anrichten.

Für die Kartoffeln:

6 kleine Drillingskartoffeln
50 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
1 EL brauner Zucker

Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln hineingeben. Leicht mit Zucker karamellisieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur
1 EL Essig
1 EL scharfer Senf
1 EL süßer Senf
1 TL Agavendicksaft
750 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Spritzer Essig, Ei, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben, kurz mixen und anschließend bei durchgängigem Mixen das Öl langsam hinzugeben bis eine Mayonnaise entsteht. Anschließend mit den zwei Senfsorten, dem Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Gurkensalat: Gurke waschen, trockentupfen, durch den Spiralschneider drehen und in Spaghetti Form bringen. Anschließend gut ausdrücken. Apfel kleinschneiden. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Apfel, Schalotte, Schmand, Senf, Essig, Agavendicksaft, Zitronensaft und Abrieb und Dill unter die Gurken Mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Salatgurke
- ½ Apfel
- 1 Schalotte
- 2 EL Schmand
- ½ EL scharfer Senf
- 1 EL heller Essig
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Zitronensaft und Abrieb
- ½ Bund Dill
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Haube: Schalotte abziehen, kleinhacken, in Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Köcheln lassen bis fast alles an Flüssigkeit verkocht ist. Mit Fond und Sahne auffüllen, kurz aufkochen und durch ein Sieb wieder in den Topf geben. Meerrettich reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke und kalter Butter binden und mit dem Stabmixgerät aufschäumen. Zuletzt über das Gericht geben.

- ½ Stange Meerrettich, 1 EL
- 1 Schalotte
- 250 ml Sahne
- 250 ml Gemüsfond
- 50 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL kalte Butter
- 1 EL neutrales Öl

Für die Garnitur: Wachteleier in einem kleinen Topf mit Wasser kochen, aufschneiden und als Garnitur verwenden. Radieschen waschen, fein hobeln und auf dem Tatar mit Lachskaviar anrichten.

- 2 Radieschen
- 2 Wachteleier
- 2 EL Lachskaviar

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.