

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.04. 2025** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Geröstetes Brot mit Krabben-Dill-Rührei, mariniertem Spargelsalat und Cocktailsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rührei:

100 g gepulte Nordseekrabben
 4 Eier
 Butter, zum Braten
 10 ml Sahne
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier vorsichtig in eine kleine Schüssel gleiten lassen. Sahne hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Nun die Eigelbe mit der Gabel aufstechen und vorsichtig verrühren, so dass Eiweiß und Eigelb noch keine homogene Masse ergeben und noch einzeln erkennbar sind. Dill kleinschneiden und zum Ei dazugeben. Eine kalte Pfanne mit Butter ausstreichen, die Eimasse und Nordseekrabben in die Pfanne gießen und dann erst bei mittlerer Flamme auf den Herd setzen. Sobald das Ei anfängt zu stocken, mit einem breiten Pfannenwender vorsichtig vom Rand aus zur Mitte schieben. Nicht zu viel rühren und nicht zu trocken werden lassen.

Für den Spargelsalat:

4 Stangen weißer Spargel
 6 Radiesschen
 1 rote Chilischote
 ½ Orange, Saft
 Neutrales Öl, zum Braten

Enden vom Spargel abchneiden, schälen und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Kopf dabei ganz lassen. In neutralem Öl bei hoher Temperatur anbraten. Die Temperatur nach ein paar Minuten reduzieren und etwas Saft von der Orange dazugeben. Saft einreduzieren lassen. Radiesschen putzen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und zum Spargel dazugeben. Anschließend Spargel und Radiesschen abkühlen lassen.

Für die Cocktailsauce:

½ Orange, Abrieb
 1 Ei
 1 TL Weißweinessig
 1 TL Tomatenketchup
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Öl und Ei in ein hohes Gefäß geben. Mit Salz würzen. Mixer auf den Boden des Gefäßes stellen. Den Mixer einschalten und dann kontinuierlich und langsam nach oben ziehen und so eine Mayonnaise herstellen. Diese mit 1 TL Abrieb von der Orangenschale und Ketchup mixen und den Spargelsalat damit marinieren.

Für das Brot:

2 Scheiben Roggenbrot
 Neutrales Öl, zum Braten

Brotscheiben in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten.

Für die Garnitur:

2 Salatblätter
 Gartenkresse, zum Garnieren

Brotscheibe auf einen Teller legen und in folgender Reihenfolge belegen: ein Salatblatt, Krabben-Dill-Rührei, Spargelsalat und zum Schluss etwas Gartenkresse für die Garnitur. Brote anschließend servieren.



Nordseekrabben werden vom WWF nur bedingt aus folgenden Fanggebieten empfohlen (Stand April 2025):

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