

**Carpaccio und Croustillant von wilden Gambas mit Krabbenbrotchip und
Koriandervinaigrette
Harald Wohlfahrt**

Klare Krustentieressenz

200 g Zanderfilet ohne Haut
50 g Eiweiß
200 g Garnelen mit Kopf, gesäubert
½ Schalotte
1 kleines Stück Karotte
1 Knoblauchzehe, halbiert
½ Stange Staudensellerie
je 2-3 schwarze und weiße Pfefferkörner, 1 Zucke Sternanis, ½ Lorbeerblatt, je ½ Zweig Dill,
Estragon, Kerbel, Basilikum
35 g Cognac
18 g Pernod
1 l kalter, kräftiger Krustentierfond
Fleur de Sel

Krustentiergelee

220 g klare Krustentieressenz (siehe Teilrezept »Klare Krustentieressenz«)
je 1 kleines Stück getrocknetes Nori-Algenblatt und Zitronengras
etwas Zitronen- und Limettenabrieb, Sojasauce (Tamari), Cayennepfeffer
4 Blatt Gelatine

Kokos-Emulsion

250 g Kokosmilch
50 g Kokoscrèmepulver
1 Stängel Zitronengras, geschnitten
2 frische Kaffir-Limettenblätter, geschnitten
½ Zitrone (Saft und Abrieb), ¼ rote Chilischote, Salz, Cayennepfeffer
3 g Agar-Agar

Korail-Emulsion

160 g Hummerglace
26 g roher Hummerkorail
106 g Sahne
8 g Zitronensaft
1 rohe, ausgelöste Jakobsmuschel

Croustillant

2 große Gambas Carabineros
Sojasauce, frisch geriebener Ingwer, frisch geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Currysatz,
Cayennepfeffer
etwas Kataifi-Teig
50 g Hummerbutter

Koriander-Vinaigrette

100 ml Sonnenblumenöl
37,5 g Reissessi

2 EL Fischsauce (Nam Pla)
1 EL Sojasauce
½ Stängel Zitronengras
7,5 g frische Korianderblätter
5 g Schnittlauchröllchen

Carpaccio

4 große Gambas Carabineros
Olivenöl

Anrichten

Krustentieröl
8 kleine Kräcker Krabbenbrot
Limettenabriebe, frisch geriebene Kokosnuss, frittierte Korianderblätter
Thaispargelspitzen, blanchiert

Klare Krustentieressenz

Das Zanderfilet und die Garnelen grob durch den Fleischwolf drehen und in einem Topf mit dem leicht angeschlagenen Eiweiß vermischen. Das grob geschnittene Gemüse, die Gewürze, die Kräuter, den Cognac und den Pernod zugeben. Dann mit dem kalten Krustentierfond auffüllen und unter gelegentlichen Umrühren rasch aufkochen. Den Fond bei milder Hitze 1 ½ Stunden simmern lassen, dann die Hitze reduzieren und den Klärkuchen setzen lassen. Die Krustentieressenz vorsichtig durch ein feines Tuch passieren und kräftig mit Fleur de Sel abschmecken.

Krustentiergelee

Die Krustentieressenz aufkochen und die Aromaten zugeben. Diese solange ziehen lassen, bis die gewünschte Intensität erreicht ist. Die aromatisierte Krustentieressenz durch ein feines Sieb passieren, die eingeweichte Blattgelatine zugeben und auflösen. Dann erneut passieren und das heiße Krustentiergelee 7 mm hoch in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form gießen. Das Krustentiergelee mindestens 6 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen. Vor dem Anrichten in gleichmäßige Würfel schneiden.

Kokos-Emulsion

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. 200 g Kokosmasse abwiegen und kalt stellen, anschließend mit dem Agar-Agar mixen und 1 Minute kochen lassen. Die Kokosmasse abkühlen lassen und mindestens 6 Stunden kalt stellen. Das Kokosgelee fein mixen, in eine Kunststoffspritzflasche füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Korail-Emulsion

Alle Zutaten zusammen im Thermomix sehr fein pürieren. Das Püree bei offenem Deckel bei 70°C 1 Minute mixen, bis eine rot gefärbte, gebundene Masse entstanden ist. Je nach Bedarf die Temperatur kurz auf 80°C erhöhen. Die Korail-Emulsion rasch abkühlen lassen, in eine Kunststoffspritzflasche füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Croustillant

Die Köpfe der Gambas abtrennen. Die Gambas schälen, vom Darm befreien, unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Die Gambasschwänze längs halbieren, dann mit Sojasauce, frisch geriebenen Ingwer, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Currysalz und

Cayennepfeffer marinieren. 4 Ausstechringe mit einem Durchmesser von 6,5 cm auf 4 Backpapierzuschnitte stellen. Die Ausstechringe dünn mit Kataifi-Teig auslegen, dann mit flüssiger Hummerbutter beträufeln. Je 1 marinierten, halbierten Gamba mittig darauf setzen und zusammen mit den Ausstechringen kalt stellen. Vor dem Anrichten die Ausstechringe abziehen, die Croustillants vorsichtig mit dem Backpapier auf eine heiße Grillplatte ziehen und bei mittlerer Hitze ohne Farbe anbraten. Dann wenden und die Gambaschwänze nur kurz anbraten. Die Croustillants auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Currysalz würzen.

Koriander-Vinaigrette

Das Sonnenblumenöl, den Reissessig, die Fischsauce und die Sojasauce zu einer Vinaigrette rühren. Das fein geschnittene Zitronengras, die Korianderblätter und die Schnittlauchröllchen unterrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Vinaigrette durch ein feines Sieb passieren und bis zum Anrichten kalt stellen.

Carpaccio

Die Köpfe der Gambas abtrennen. Die Gambas schälen, vom Darm befreien, unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Die Gambasschwänze längs halbieren. Je 1 Hälften zwischen 2 Klarsichtfolien legen und vorsichtig mit einem Plattiereisen flach drücken. Dann Kreise mit einem Durchmesser von 10,5 cm ausstechen und mit Folie bedeckt kurz gefrieren.

Anrichten

Je 1 Scheibe Carpaccio mittig auf 4 Teller legen, die Folien abziehen und auftauen lassen. Das Carpaccio mit Koriander-Vinaigrette bepinseln. Um das Carpaccio kreisförmig einige Punkte Kokos-Emulsion und Korail-Emulsion, sowie einige Krustentiergelee-Würfel anrichten, dann mit etwas Krustentieröl beträufeln. Die Krabbenbrotchips mit Kokos- und Korail-Emulsion, sowie etwas Limettenabrieb, frisch geriebene Kokosnuss und frittierten Korianderblättern garnieren und je 2 auf die Teller setzen. Zum Schluss je 1 Croustillant mit den knusprigen Teigfäden nach oben mittig auf das Carpaccio setzen und das Carpaccio mit Thaispargelspitzen garnieren.