

## TASCHENKREBS-CANNELLONI

MIT GRÜNEN SPARGELSPITZEN, KLEINEN TINTENFISCHEN UND  
KORAIL-EMULSION, ZITRONENGRASMARINADE

### ZUTATEN FÜR 4 PERS.

#### TASCHENKREBSE

6 Taschenkrebse (à 500g)  
6l Gemüsebrühe

#### KREBSFOND

Ausgebrochene Schalen  
von 3 Krebsen  
60ml Olivenöl  
150g Fenchelknolle  
200g Staudensellerie  
200g Karotten  
200g Lauch  
2 reife Tomaten  
5 Knoblauchzehen  
10 weiße Pfefferkörner  
100ml trockener Weißwein  
50ml Noilly-Prat (Wermut)  
10 Dillstängel  
Stiele von 1 Bund Kerbel  
3l Fischfond  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

#### TASCHENKREBSGELEE

200g Zanderfilet  
200g Garnelen  
1 Eiweiß  
100g Champignons  
1 Tomate  
Stiele von je 1 Bund Dill,  
Kerbel, Estragon  
1 Thymianzweig  
2 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
50ml Weißwein  
20ml Ricard  
20ml Noilly-Prat (Wermut)  
9 Blatt Gelatine

#### VELOUTÉ

Taschenkrebsschalen von den  
restlichen 3 Krebsen  
40ml Olivenöl  
100g Karotten  
100g Staudensellerie  
100g Fenchel  
100g Lauch  
300g geschälte Tomaten  
50g Tomatenmark  
5g weiße Pfefferkörner  
3g Korianderkörner  
1 Bund Dill  
250ml trockener Riesling  
100ml Noilly-Prat (Wermut)  
40ml Cognac  
40ml Portwein  
750ml Krebsfond  
250g Sahne  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
5 Blatt Gelatine

### ZUBEREITUNG

#### TASCHENKREBSE

Taschenkrebse in der Gemüsebrühe 14 Minuten gar ziehen lassen.  
Krebse aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Scheren abtrennen  
und ausbrechen. Körper der Taschenkrebse zerkleinern, gut waschen.  
Fleisch von 4 Krebschernen für die Garnitur reservieren. Krebsfleisch mit  
der Gabel zerdrücken.

#### KREBSFOND

Krebsschalen im heißen Olivenöl anbraten. Gemüswürfel, Tomatenwürfel,  
Knoblauch und Pfefferkörner hinzufügen. 8 Minuten unter Rühren gut  
anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly-Prat ablöschen, Kräuterstiele  
hinzufügen, einkochen lassen. Fischfond angießen. Fond mit Salz und  
Pfeffer abschmecken, durch ein Haarsieb gießen, erkalten lassen.

#### TASCHENKREBSGELEE

Merlanfilet und Garnelen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.  
In einem Topf das Merlanfilet mit dem Eiweiß, den fein geschnittenen  
Champignons, Tomatenwürfeln, Kräuterstielen, Thymian, Knoblauch und  
Lorbeerblatt gut vermischen. Mit Weißwein, Ricard, Noilly-Prat und  
1½l Krebsfond auffüllen. Langsam zum Kochen bringen, dabei öfters  
vorsichtig umrühren. Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren, die  
Flüssigkeit trübt sonst wieder ein. 1 Stunde köcheln. Es soll ½l Flüssigkeit  
übrig bleiben. Flüssigkeit vorsichtig durch ein Passiertuch gießen. Kalt  
eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße Flüssigkeit  
rühren, mit Salz abschmecken. Gelee im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

#### TASCHENKREBSVELOUTÉ

Restliche Krebschalen in Olivenöl 5 Minuten anbraten, klein gewürfeltes  
Gemüse, Gewürze und Dill hinzufügen. 10 Minuten anschwitzen.  
Krebschalen nicht zu stark rösten, weil die Suppe sonst einen sehr  
intensiven Geschmack bekommt. Tomaten und Tomatenmark dazugeben.  
Mit Weißwein, Noilly-Prat, Cognac und Portwein ablöschen und ganz  
einkochen lassen. Krebsfond und Sahne angießen, 40 Minuten bei  
schwacher Hitze köcheln. Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer  
abschmecken, durch ein Haarsieb passieren. Es sollte ½l Krebsvelouté übrig  
bleiben.

→

## MARINADE

30g Limonenöl  
30g kaltgepresstes Olivenöl  
Saft und abgeriebene Schale  
von 1 Limone  
Saft und abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone  
2 Stangen Zitronengras  
Fleur de sel  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Prisen Zucker

## TASCHENKREBSSALAT

reserviertes Taschenkrebsfleisch  
Zitronengrasmarinade  
Salz  
Cayennepfeffer  
¼ Bund Schnittlauch

## KORAIL-EMULSION

20g Hummerkorail  
80g Sahne  
120g Krebsfond  
6g Zitronensaft  
2 Stengel Basilikum  
Salz  
Cayennepfeffer

## KORIANDERSAUCE

1 Eigelb  
60ml Sonnenblumenöl  
30ml geröstetes Sesamöl  
20ml Limonenöl  
1 kleines Bund Koriander  
20g kandierter Ingwer  
(jeweils fein gehackt)  
1 Knoblauchzehe  
(fein gerieben)  
15ml Sojasauce  
½ TL Reisessig  
100g Crème fraîche  
1 Msp Dayong  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## MARINADE

Limonen- und Olivenöl verrühren. Limonensaft und –schale wie Zitronensaft und –schale unterrühren. Fein geschnittenes Zitronengras zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb lassen.

## TASCHENKREBSSALAT

Das zerpfückte Taschenkrebsfleisch mit dem aromatisierten Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Schnittlauchröllchen zugeben und für die Herstellung der Cannelloni verwenden. Bis dahin kalt stellen.

## TASCHENKREBS-CANNELLONI

Ein leicht geöltes Blech faltenfrei mit Klarsichtfolie auskleiden. Kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße Velouté rühren. Abkühlen lassen. 2mm hoch in das vorbereitete Blech gießen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Danach die Matte mit der Folie vorsichtig heraus heben, auf ein Arbeitsbrett legen. In 5mm breite Bahnen schneiden. Diese vorsichtig auf ein neues Blech mit Klarsichtfolie legen. Den Streifen beim Umsetzen vorsichtig drehen. Die Folie von der Velouté muss jetzt oben sein. Diese nun behutsam abziehen. Das Taschenkrebsgelee vorsichtig schmelzen lassen. Danach in das neue, bereits mit den Streifen ausgelegte Blech, 3mm hoch gießen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Kleine, perforierte Haushaltsfolie auf dem Arbeitsplatz ausbreiten und die kalte Geleematte in Rechtecke von 8x7cm schneiden. Auf die vorbereitete Folie stürzen und die andere Folie vorsichtig entfernen. Das abgeschmeckte Taschenkrebsfleisch darauf verteilen. Mit Hilfe der Folie zu kleinen, gefüllten Cannelloni rollen und bis zum Servieren kühl stellen.

## KORAIL-EMULSION

Hummerkorail, Sahne und Krebsfond im Thermomixer mixen. Danach den Rühraufsatz und einen geöffneten Deckel verwenden. 90 Minuten bei 80 Grad laufen lassen. Mit Zitronensaft, geschnittenem Basilikum, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und abgedeckt bis zum Anrichten beiseite stellen.

## KORIANDERSAUCE

Eigelb nach und nach mit dem Öl, dann mit den restlichen Zutaten verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

→

GARNITUR

40 sehr dünne grüne Spargel  
50g Karotten  
50g Lauch  
50g Staudensellerie  
¼ Bund Schnittlauch  
8 sehr kleine Tintenfische  
kleine Dillfähnchen  
10 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

Spargelspitzen in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken.

Für die Vinaigrette sehr feine Karotten-, Lauch- und Staudenselleriewürfel schneiden und ebenfalls in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken.

Tintenfische abziehen, putzen, sauber spülen. Den Körper in Ringe schneiden, Tentakel und Spitze ganz lassen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, die Tintenfische darin kurz sautieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle.

ANRICHTEN

Taschenkrebscannelloni in der Mitte des Tellers platzieren. 2 kleine Tränen mit der Korail-Emulsion ziehen. Marinierte Spargelspitzen und Gemüsewürfelchen außen herum anrichten. Angeschwenkte Tintenfische und kleine Tupfen von Koriandersauce um den Cannelloni geben. Mit kleinen Dillfähnchen und der restlichen Zitronengrasmarinade vollenden.

