

KÜRBIS - ALGEN SALAT

Zutaten

1-2 getrocknete rote Chilischoten, zerkrümelt
1 TL Koriandersamen
½ TL gemahlener Zimt
1/2 Kürbis, entkernt und in feine Scheiben gehobelt
60 - 80 g Algen
Olivenöl
abgeriebene Schale und Saft von 1-2 Limetten
1 TL Sesamöl
1 EL Sojasauce
1 TL brauner Zucker
1 frische rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält und klein gehackt
1 großeN Bund Koriander, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Curry
Zimt

Zubereitung

Getrocknete Chili und Koriandersamen im Mörser zerreiben, dann Zimt und eine große Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Kerne aus dem Kürbis kratzen und bereitstellen. Den Kürbis in feine Scheiben hobeln, mit Olivenöl beträufeln, gemahlene Gewürze darüber streuen, die Kürbisscheiben darin wenden und in für etwa 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne sorgfältig waschen, salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Die Kerne ohne weiteres Fett in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind, und bereitstellen.

Für das Dressing Limettenschale, Limettensaft und die gleiche Menge natives Olivenöl, Sesamöl und Sojasauce in eine Schüssel geben. Den Zucker, Chili und Knoblauch, die grünen Teile der Frühlingszwiebeln und die Korianderstängel und die Algen unterrühren. Das Dressing abschmecken, dabei auf die Ausgewogenheit von Süß und Sauer achten.

AUSTERN

Zutaten

8 Austern
1 Schalotte
10 St Cranberry
10 g frischer Ingwer
Pfeffer

Zubereitung

Die Cranberries halbieren und mit etwas Zucker in einer Pfanne leicht karmeliseieren. Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und beides in einer Schüssel vermengen. Den Ingwer schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Den geriebenen Ingwer durch ein Tuch drücken und den Saft auffangen. Den Saft über die Crannberries und Schalotten geben. Alles gut durchmengen. Die Marinade kurz vor dem Anrichten über 8 ausgebrochene, gesäuberte Austern geben und sofort servieren.

CONCH - MEERES SCHNECKEN

Zutaten

4 Meeresschnecken
1 Karotte
1/2 Fenchel
2 Zwiebeln
Pflanzenöl
400 ml Gemüse oder Hühnerbrühe
400 ml Weißwein
Salz

Zubereitung

Die Schnecken waschen und überprüfen, ob sich alle Tiere noch bewegen. Tote Tiere wegwerfen. Das Gemüse in etwas Öl anschwitzen, Hühnerbrühe und den Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. Die Schnecken darin ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. Die gekochten Schnecken lassen sich nun relativ leicht aus dem Gehäuse mit einem Zahnstocher ziehen. Danach das Schnecken Fleisch im Sud für ca. 2h weich schmoren.

TASCHENKREBS PRALINE

Zutaten

250 g Taschenkrebsfleisch
300 ml Pflanzenöl
1 Schalotte
200 ml Gemüsebrühe oder Fischfond
40 g Risotto Reis
Salz
Pfeffer
Piment D'espelette

Zubereitung

Den Riottoreis in etwas Öl anschwitzen, mit Brühe aufgießen und gar kochen.
In der Zwischenzeit die Taschenkrebse in kochendem Wasser garen, die Scheren ausbrechen und fein zupfen. Nun den abgekühlten Risottoreis mit dem Taschenkrebs Fleisch und den Gewürzen abschmecken und zu gleichmäßigen Bällchen formen.
Zum Servieren in Pflanzenöl ausbacken.