

Kartoffelsalat mit Flusskrebsen

Zu Gast: Martina & Moritz

Kartoffelsalat mit Flusskrebsen - ein Rezept von Martina & Moritz und eine höchst luxuriöse Geschichte.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

wenigstens 3, besser 5 kg lebende Flusskrebse

für den Krebsud:

1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
2 EL Dillsamen
1 Handvoll Dill (dabei auch 2-3 Dilldolden)
2 Gläser trockener Weißwein
etwa 2 Liter Wasser

für die Bisque zusätzlich:

250 g Butter
2 -3 EL Cognac
1 EL Mehl

für den Kartoffelsalat zusätzlich:

800 g festkochende Kartoffeln
1 kleine rote Zwiebel
4 -5 Shisoblätter
kleines Händchen Dill
1 große, milde Zitrone (von der amalfitanischen Küste)
Salz
Pfeffer
Shiso- und Salatblätter zum Anrichten

Zubereitung

1. Für das Krebsessen einen Sud kochen: Zwiebel würfeln, in einem Topf, der groß genug ist, um 4 bis 6 Krebse zu fassen, in Butter andünsten. Dillsaat, grob gehackten Dill sowie die Dolden zufügen, Wein angießen und zwei Liter Wasser. Etwa 20 Minuten köcheln.

2. Zum Servieren die Krebse nacheinander jeweils portionsweise kopfüber in den sprudelnd kochenden Sud geben, mit einem Kochlöffel unter die Oberfläche drücken, dann sind sie sofort tot. Bei kleinerer Hitze etwa 5 bis 6 Minuten ziehen lassen. Dann jeweils sofort zu Tisch bringen, Fleisch auslösen und verspeisen. Die Schalen bei Tisch sammeln, dabei das haarige Innenleben und die im Kopf sitzende Galle gleich entfernen. Den Sud aufbewahren.
3. Etwa 1/3 der Krebse nicht aufessen, sondern das Fleisch und das Innere aus dem Kopf auslösen und für den Salat am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
4. Krebsschalen im Mixer zerkleinern. In einem großen, breiten Topf in Butter anrösten. Mit Cognac übergießen und anzünden – Vorsicht, große Flamme! Mit dem Sud ablöschen und im offenen Topf etwa eine Stunde auskochen. Durch ein feines Sieb filtern, kaltstellen. Die Butter sitzt dann als feste orangerote Scheibe auf der Oberfläche.
5. Für die Bisque diese Butter in einer Kasserolle schmelzen, das Mehl darin leicht anrösten. Mit etwas Sud ablöschen, ½ Stunde leise köcheln, dabei immer wieder etwas Sud nachgießen, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einer Zuckerprise abschmecken. Eine Tasse davon abnehmen und für unseren Kartoffelsalat vorsehen (den Rest als feines Süppchen in einer Tasse reichen; kann auch eingefroren werden). Kartoffeln in der Schale gar kochen. Noch warm pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Zwiebel sehr fein würfeln, Shiso in feine Streifen schneiden, Dill zerrupfen, zufügen. Das reservierte Krebsfleisch mit zwei, Drei Esslöffeln Bisque vorsichtig erwärmen und den Kartoffeln zugeben. Alles behutsam mischen, dabei die restliche Bisque zufügen, um die Kartoffeln cremig zu umhüllen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einer mit Salat- und Shisoblättern ausgelegten Platte anrichten und sofort warm servieren.