

Haxe von der Königskrabbe mit Gurkengelee

ZUBEREITUNG

Die aufgetauten Krabbenbeine mit einer Schere in die einzelnen Segmente zerteilen, aufschneiden und das Fleisch vorsichtig herauslösen. Eines von den dickeren Stücken in Frischhaltefolie wickeln und etwa 10 Minuten bei 70°C pochieren. Danach wieder auspacken und in frischer Butter vorsichtig nachbraten und anschließend in den zu recht geschnittenen Crêpe exakt einrollen.

Das restliche Krabbenfleisch ca. 4 Minuten im Fischfond dünsten, herausnehmen und fein hacken. Den Fond passieren, 2 Blatt Gelatine darin auflösen und mit Fleisch und Gurke vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Mousse dann circa 1 cm hoch gleichmäßig auf einer Frischhaltefolie aufstreichen und das in Crêpe eingepackte Krabbenfleisch darin einrollen, mit Alufolie fixieren und kalt stellen.

Crème fraîche mit den ausgekratzten Fingerlimes, Salz, Pfeffer und einem eingeweichten Blatt Gelatine vermischen, in einen Spritzbeutel füllen und kurz kalt stellen.

Den Gurkensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem letzten eingeweichten Gelatineblatt vermischen. In ein passendes Gefäß ca. 4 mm hoch einfüllen und kalt stellen.

Das Gurkengelee ausstechen (ca. 8 cm Durchmesser) und mittig auf einem größeren Teller anrichten. Crème fraîche außen herum garnieren und die „Haxe“ auf das Gurkengelee setzen.

ZUTATEN für 4 Personen

2 Beine von der Königskrabbe
(TK beim Fischhändler zu bekommen)
1 dünne Crêpe (ca. 15 cm Durchmesser)
2 EL kleine Gurkenwürfel
105 ml Gurkensaft
4 Blatt Gelatine
4 EL Crème fraîche
2 St. Fingerlimes
100 ml Fischfond
1 EL Butter
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle



Seit Herbst 2009 ist Otto Koch wieder in München zurück – als Patronat des Restaurant 181 im Olympiaturm. Unter seiner Führung wurde es bereits nach einem Jahr mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. In LEBEN+Stil gibt Otto Koch einen kleinen Ausblick seiner Sterneküche auf wahrlich hohem Niveau, nämlich auf 181 Meter.



2009 Reichsrat von Buhl Weißburgunder trocken

Bei einer Haxe erwartet uns in der Regel etwas Herzhaftes auf dem Teller, und hierzu würde ich eher ein kühles Bier servieren. Anders bei der Haxe von der Königskrabbe, ein edles und frisches Gericht, wozu ich Ihnen gerne einen weissen Burgunder empfehlen möchte.

Der 2009 Reichsrat von Buhl Weißburgunder erfreut mit seiner puren Jugend schon die Nase. Er besticht durch sein sortentypisches Bukett, das an frische Walnüsse und Zironenmelisse erinnert. Feinfruchtige Aromen, elegant eingebunden, im Gaumen zart mit lebendiger Art. Der Wein begleitet Sie mit seiner ausgewogenen Art, gepaart mit Tiefgründigkeit und Kraft. Im Glas zeigt sich ein mittleres Gelb mit leicht grünlichen Reflexen.

Der Erfolg der weissen Burgunder - Weine ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass die Einsatzmöglichkeiten der Weine vielfältig sind. Die Reben der Burgunderfamilie stellen im Vergleich zum Riesling andere Ansprüche an die Lage und den Boden, auf dem sie gedeihen sollen. Sie werden vorwiegend auf kalkhaltigen Böden angepflanzt, wodurch sie optimale Bedingungen für das Wachstum vorfinden.

Das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz und zählt ebenso lange zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Es wurden höchste Auszeichnungen bei den Weltausstellungen von Paris über Brüssel erzielt. Das sehr engagierte, junge Team rund um den Gutsleiter Stefan Weber konnte in den letzten Jahren auftrumpfen und mit internationalen Erfolgen an glorreiche Zeiten anknüpfen.



NEU BEI
IDEE e COMPLEMENTI

hering berlin Tischkultur
Die Sprache von Porzellan



Professionalität



Festlichkeit



Perfektion

IDEE e COMPLEMENTI
SOLLNER STRASSE 43B , 81479 MÜNCHEN
TELEFON 089/7442440-0 (ZENTRALE)
TELEFAX 089/7442440-29
INFO@COMPLEMENTI.DE, WWW.COMPLEMENTI.DE