



## Krebsschwanz-Cocktail von Wild-Flusskrebse mit Spargelspitzen und Südfrüchten

Die Krebschwänze in Verbindung mit zarten Spargel, mariniertes Orange, Ananas, Weinbeeren und der delikaten Cocktail-Sauce werden zu einem traumhaften Geschmacks-Erlebnis.

### ZUTATEN:

#### COCKTAIL:

- 150 g Krebschwänze (Frischkonzerve) von Wild-Flusskrebse
- ½ Zitrone (Saft, frisch gepresst)
- 3 EL Orangensaft
- 2 Orangenscheiben (5 mm dick)
- 2 EL frische geschnittene Ananaswürfel
- 2 EL Kirschwasser
- 6 blaue Weinbeeren (halbiert und entkernt)
- 16 – 18 dünne, weiße Spargel (nur die Spitzen)
- 1 EL Butter
- Meersalz (10 g/Liter)
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft

#### COCKTAIL-SAUCE:

- 1 Eigelb M (Zimmertemperatur)
- 150 ml feinstes (neutrales) Pflanzenöl
- 1 Msp. Dijonsenf
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 50 ml Sahne
- 1 ½ EL fruchtiger Tomatenketchup (am besten selbst gemacht)

### 2 Portionen

**1** VORBEREITEN: Die dünnen Spargel großzügig schälen. In einem geeigneten Topf Wasser mit Salz, dem Zucker, Zitronensaft und der Butter aufkochen. Spargel einlegen und köcheln lassen bis die Stangen al dente sind. Wert darauf legen, dass besonders die Spitzen der Spargel unbedingt noch einen zarten Biss haben. - Die Spargel heraus heben, kurz mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. - Die Spargelspitzen abschneiden und für die weitere Verwendung beiseite stellen. – Die restlichen Spargel und die Kochflüssigkeit anderweitig, z.B. für ein Spargelschaumsüppchen oder einen fruchtigen Salat (siehe Rezepte des Autors) etc. verwenden.

**2** Krebschwänze auf ein Sieb über eine Schüssel geben. Den Zitronensaft mit drei Esslöffel Orangensaft verühren, darüber träufeln und gut abtropfen lassen.

**3** Orange schälen und die weiße Haut entfernen. Von der Orange 2 Scheiben schneiden und diese achteln. In ein Schüsselchen geben und mit Kirschwasser beträufeln. Bis zum Anrichten marinieren. Restliche Orange entsaften. – Die Weintrauben waschen, trockentupfen, halbieren und entkernen.

**4** COCKTAILSAUCE: Das Eigelb in einer Schlagschüssel mit Dijonsenf, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verrühren. Das Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zu einer halbfesten Mayonnaise rühren. (Wer sich nicht die Mühe machen möchte, selbst eine Mayonnaise zu rühren, überspringt diesen Schritt und greift auf ein sehr gutes Produkt aus dem Handel zurück)

**5** 2 – 3 gehäufte Esslöffel (etwa 100 ml) Mayonnaise mit der Sahne und allen weiteren Zutaten verrühren. Mit Pfeffer, einigen Spritzern Worcestersoße und Cognac pikant abschmecken. - Kalt stellen und die Cocktailsauce am gleichen Tag verbrauchen. - Den Rest der Mayonnaise anderweitig verwenden.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

- 1 TL Sahnemeerrettich
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Ananassaft (frisch)
- 2 TL Cognac oder Brandy
- 1 – 3 Spritzer Worcestershiresauce (Lea & Perrins)
- Meersalz
- weißer Pfeffer

**GARNITUR:**

- 6 Krebschwänze
- 2 blaue Weinbeeren
- 2 Zweige Dill
- 2 Orangenscheiben mit Schale

**DES WEITEREN:**

- 2 Scheiben Toastbrot oder
- 4 Buttergebäckstangen

**6** ANRICHTEN: Die Orangenachtel in 2 Cocktailschalen wieder zu je einer Scheibe zusammenlegen. (Bild 2) Dann die Spargelspitzen, (Bild 3) danach die Weintrauben und darauf die Ananaswürfel geben. (Bild 4) Mit einer Schicht Krebschwänze abschließen. Über alles pro Cocktail je 2 – 3 Esslöffel der Cocktailsauce gießen.

**7** Für die Garnitur Weintrauben halbieren und entkernen. Dill in Sträußchen zerpflücken. Jeden Cocktail mit je 3 besonders schönen Krebschwänzen und zwei halben Weintrauben sowie einem Dillsträußchen garnieren. – Zwei Orangenscheiben zu Spiralen drehen und auf je einen Cocktail setzen.

**8** SERVIEREN: Die Toastscheiben golden toasten und diagonal halbieren. Den warmen Toast mit dem mehr als köstlichen Cocktail oder aber mit herzhaften Buttergebäckstangen servieren. – Ein Glas Champagner oder Prosecco dazu reichen.

**9** ZUM KREBS: Selbstverständlich kann auch auf kostengünstigeres Krebsfleisch zurückgegriffen werden. Bei jenen Konserven aber bitte auf die Deklaration achten: Meistens ist da, wo Krebsfleisch darauf steht, Krabbenfleisch drin. Dies betrifft besonders sehr preisgünstige asiatische Konserven z. B. aus Indonesien. Dies betrifft aber auch geschmacklose Zuchtware aus China und der Türkei. – Dieser sehr feine Cocktail verdient aber unbedingt beste Produkte. Zertifizierte Frische-Produkte vom Wildfang aus Skandinavien, wie Norwegen oder Schweden sind hier mit Sicherheit die erste Wahl. Sie sind zugegeben teurer, aber dies ist ja auch kein alltägliches Gericht.

**10** VARIANTE: Zu toppen ist der noble Cocktail, wenn überhaupt, allenfalls mit Hummer statt Krebs.