# MÄRZ 2015: BENJAMIN MAERZ

# TASCHENKREBS IM GARTEN

Taschenkrebstatar - Frühlingsgemüse - Erde - Bergamotte - Algenbrühe

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

**Creme aus Röstgemüse**

40 g Schalotten

40 g Karotten

40 g Knollensellerie

40 g Petersilienwurzel

3 EL Nussbutter

100 ml Sahne

50 g Butter

100 ml Gemüsefond

1 TL Ubena Bananen-Curry Gewürzmischung

Die vier verschiedenen Gemüse putzen und in 1cm große Stücke schneiden. Die Nussbutter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und das Gemüse darin anrösten, nach 10 Minuten das Gemüse auf ein Blech geben und für nochmal 10 Minuten im vorgeheitzen Backofen bei 180°C rösten. Anschließend das Röstgemüse mit den restlichen Zutaten im Thermomix kochen und mit Bananen Curry, Salz, Zucker Pfeffer, Muskatnuss und Fruchtessig abschmecken. Die Masse passieren und in einem Dressiersack im Kühlschrank abkühlen lassen.

**Sous vide gegartes Frühlingsgemüse**

4 Stück Urkarotten

Mandarinenöl

Nussbutter

8 Stück Radieschen mit Grün

Grapefruitöl

1 Stück Mini-Fenchel

Yuzu Sake

Vakuumierbeutel

Die Urkarotten schälen, längs vierteln und in drei gleich große Stücke schneiden. Die Karotten in einen Vakuumierbeutel legen und mit etwas Mandarinenöl sowie Nussbutter vakuumieren. Bei 58°C 4 Stunden im Thermalisierer garen. Die Radieschen putzen und das Grün auf einen halben Zentimeter trimmen, in den Vakuumierbeutel legen und mit Grapefruitöl beträufeln. Die Radieschen vakuumieren und für ca. 45 Minuten bei 58°C garen. Den Fenchel genauso wie die Radieschen verarbeiten.

**Weiteres Gemüse**

1 Stück Ochensherztomaten

1 Hand Buschbohnen

3 Stück Minilauch

1 Stück Eingelegte japanische Gurke

Die Tomate im heißen Wasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer marinieren. Die Bohnen und den Lauch in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls blanchieren und abschrecken. Mit Salz und Zucker würzen und mit Nussbutter beträufeln und marinieren. Die Gurke ebenfalls in kleine Scheiben schneiden.

**Taschenkrebs**

250 ml Taschenkrebsfleisch von Delta Fleisch

2 EL Krustentierfond reduziert

4 EL Yuzu Sake

1 TL Koriander fein geschnitten

Limettenabrieb

Taschenkrebsfleisch mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

**Bergamottengel**

200 ml Bergamottensaft oder -püree

10 ml Yuzu Sake

3 g Agar Agar

Den Bergamottensaft und den Yuzu Sake mischen. Auf dem Herd in einem Topf zum kochen bringen und das Agar Agar hinzugeben. Mit einem Mixstab aufmixen und nochmal 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Danach durch ein Sieb in ein kaltes Gefäß abfüllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stocken lassen. Anschließend die Masse in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, sodass ein feines Gel entsteht. In einen Dressierbeutel oder eine Spritzflasche füllen und einkühlen.

**Erde**

100 g Panko

1 TL Purple Curry

1 TL Aktivkohle

Das Panko in einer Pfanne mit Nussbutter kurz anrösten. Abkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Purple Curry würzen. Ein bisschen Zitronenabrieb hinzugeben und anschließend die Aktivkohle hinzugeben, dass sich das Panko schwaz färbt.

**Keltenhof**

Gelbe Veilchenblüten

Mikroampfer

Mikro-Wiesenkräuter

Löwenmäulchen

**Ubena**

Peruanisches Quellwassersalz

**Anrichten**

Den Taschenkrebssalat in einem Anrichtering auf dem Teller mittig anrichten. die Röstgemüsecreme als Tupfen um den Salat aufspritzen. Das Gemüse wird nun komplett um den Salat angerichtet und mit Kressen und Wildkräutersalaten ausgarniert. Als Erdenimitat des Gemüsebeets kommt dann noch die Pankoerde daneben. Zum Schluss nochmal Peruanisches Quellwassersalz über das Gericht geben.