

Signalkrebs/ Topinambur/ Löwenzahn

Signalkrebse

Zutaten

16 Stk Signalkrebse
200 ml Weißwein
½ Stk Fenchel
2 Stk Stangensellerie
1 Stk Lauch

Salz, Pfefferkörner, Piment, Wacholder

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit den Gewürzen in einem Kochtopf mit ca. 2 lt Wasser und Weißwein aufkochen. Nach ca. 20 Minuten die Signalkrebse für 2 Minuten lebendig einkochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Scheren und die Schwänze ausbrechen, den Darm entfernen und gut säubern. Den Fond abseihen und mit den Krebskarkassen für die Sauce auf die Seite geben.

Signalkrebssauce

Zutaten

1 Stk Zwiebel
2 Stk Knoblauch
1 Stk Karotte
1 Stk Stangensellerie
1 EL Paradeisermark
30 ml Weinbrand
50 ml Madeira
50 ml Roter Portwein
1 lt Fond (vom Krebse kochen)

Krebskarkassen

Salz, Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Piment

Die Signalkrebskarkassen mit dem würfelig geschnittenen Gemüse in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Tomatisieren, mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Mit den restlichen Alkoholikern und dem Fond aufgießen. Die Gewürze dazu geben und ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Durch ein feines Sieb abseihen, abschmecken und eventuell mit etwas Maizena binden.

Topinaburcreme

Zutaten

10 Stk Topinambur
1 Ei Butter
20 ml Weißer Portwein
200 ml Obers
200 ml Gemüsefond

Salz, weißen Pfeffer

Die Topinambur gut waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Topinambur dazu geben und leicht anbraten. Mit weißem Portwein ablöschen, Obers und Fond aufgießen und würzen. Wenn die Topinambur weich genug sind, abseihen und den Fond zur Seite stellen. Die Topinambur in ein hohes Gefäß geben und fein mixen, falls die Konsistenz zu dick ist, kann man mit dem Fond etwas strecken um es cremiger zu machen.

Löwenzahnhonig

Zutaten

250 g Löwenzahnblüten
250 g Zucker
250 ml Wasser
¼ Stk Saft und Este

Gut gesäuberte Löwenzahnblüten 2 Stunden im Wasser ziehen lassen, danach ca 20 Minuten kochen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag die Blüten durch ein feines Tuch abseihen. Den Zucker, den Zitronensaft und die Zesten dazu geben und für ca. 4 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sich leichte Fäden bilden. In ein Glas abfüllen und abkühlen lassen.

Verfasser: Dominik Stolzer, Chefkoch Hotel Sacher Wien