



Schwarzwälder Tapas goes Nord

Schwarzwälder Tapas

von Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Grünkohlmousse mit Nordseekrabben

Menge: ca. 6-7 Gläser

Zutaten:

Für Grünkohlmousse:

250g Grünkohl (TK)
60g Kassler
½ Zwiebel
Butter
1 TL Senf
3 EL Weißwein
200ml Sahne
100ml Fleischbrühe
3 Blatt Gelatine
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
200g Schmand

Für die Krabben:

100g Nordseekrabben
(küchenfertig in Lake)
5-10 Radieschen
1-2 Zweige Dill
1 EL Zitronensaft
2 EL Speiseöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Grünkohlmousse

Grünkohl kurz in Salzwasser blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken. Kassler und Zwiebel würfeln, beides in etwas Butter anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Senf unterrühren und alles mit Weißwein ablöschen. Den Grünkohl gut ausdrücken und zusammen mit der Zwiebelmasse, Sahne und Fleischbrühe in einem Mixer sehr fein pürieren und anschließend in eine Schüssel geben.

Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Etwas von der pürierten Masse zugeben, einrühren und dann die Gelatine in die Schüssel zur Grünkohlmasse geben und gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Masse in Gläser füllen (Diese zum Einfüllen schräg stellen). Etwa 4 Stunden kalt stellen.

Auf den Gläsern mit dem Grünkohlmousse etwas Schmand geben und die angemachten Krabben darauf anrichten.

Mit frittierten Kartoffel- und Grünkohlchips garnieren.

Angemachte Nordseekrabben

Nordseekrabben in eine Schüssel geben. Radieschen klein würfeln, Dill hacken und beides mit Zitronensaft und Speiseöl zu den Krabben geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

