

Flusskrebse mit Basilikum-Mayonaise

Leicht und nahrhaft

Flusskrebse waren bei unseren Vorfahren einst fester Bestandteil des Speiseplans. Noch im 19. Jahrhundert fand man die Tiere in fast allen Gewässern Europas in rauen Mengen, doch negative Umwelteinflüsse und die zunehmende Zerstörung der natürlichen Lebensräume haben die heimischen Populationen spürbar dezimiert.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Auch die Krebspest, eine aus den USA eingeschleppte Erkrankung, hat den Beständen schwer zugesetzt. In Deutschland stehen die Schalentiere deshalb seit Jahren unter Naturschutz. Dennoch ist der Flusskrebs auf die Speisekarten zurückgekehrt. Möglich wurde die Renaissance des Süßwasserkrebse durch die Zucht in großen Aqua-Farmen. Man findet die Tierchen bereits küchenfertig präpariert in den Kühltheken gut sortierter Lebensmittelläden. Unser

Smut Harry de Schepper kombiniert die kleinen Kostbarkeiten mit einer selbstzubereiteten Basilikum-Mayonaise. Das klingt zunächst recht aufwändig, doch das Gegenteil ist der Fall. Und wer eine Mayonaise einmal erfolgreich selbst hergestellt hat, wird aufgrund des feinen Geschmacks in Zukunft die Fertigprodukte im Regal stehen lassen. Einen weiteren Kick für die Geschmacksknospen beschert die Mischung aus Kopfsalat und Rucola, die mit zerdrücktem Ei und und etwas Olivenöl angemacht wird. Knusprige Croûtons aus geröstetem Toastbrot runden das Ganze ab.



Die blanchierten und abgekühlten Tomaten werden gehäutet



Mit einem Löffel lassen sich die Kerne leicht entfernen



Die hart gekochten Eier werden mit zwei Gabeln fein zerdrückt



Ein Eigelb ist Grundbestandteil jeder guten Mayonaise



Frischer Basilikum verleiht der Mayonaise eine feine Note



Etwas von der Mayonaise wird zu den Flusskrebsen gegeben



Sorgfältig untermischen und eine kurze Weile ziehen lassen



Eine Tomatenhälfte wird in eine Form gegeben und gut angedrückt



Dann kommen abwechselnd die Krebse und etwas Salat in die Form



Ein Basilikumblatt intensiviert den Geschmack zusätzlich



Alle Zutaten auf einen Blick - daraus entsteht eine kleine Köstlichkeit

Der passende Wein

Auch wenn die alte Regel Weißwein zu Fisch allmählich aufgeweicht wird, passt zu unseren Flusskrebsen hervorragend ein trockener Weißwein. Unsere Expertin Silvia Diemer hat einen 2007er Weißer Burgunder Kabinett aus dem Weingut Blankenhorn in Schliengen im badischen Markgräflerland im Gepäck. Gut temperiert rundet er den delikaten Imbiss perfekt ab. Natürlich können Sie auch den Wein Ihrer Wahl entkorken und genießen. Wie auch immer - so sollte wohl jeder Tag auf dem Wasser ausklingen....

Flusskrebse mit Tomatenwürfeln und Basilikum-Mayonaise



Die Zutaten

Fleischtomaten	Basilikum
Flusskrebse	Sherryessig
Eier	Senf
Kopfsalat und Rucola	Salz und Pfeffer
Toastbrot	Oliveneröl

Das Küchenmaterial

Messer und Schneidebrett, Schüssel, Rührbecher und Stabmixer, Topf und Bratpfanne

Die Zubereitung

Die Tomaten für 40 bis 50 Sekunden in kochendes Wasser geben und unmittelbar danach unter kaltem Wasser abschrecken, häuten, die Kerne entfernen und vierteln. Die Eier hart kochen, schälen und zerkleinern. Salat und Rucola waschen und gut trocknen.

Für die Sauce werden Basilikumblätter, Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Wasser mit dem Stabmixer verrührt. Dann tropfenweise das Olivenöl unterrühren und so eine Mayonaise herstellen. Die Flusskrebse werden in einer Schüssel mit einem Teil der Mayonaise vermischt. Das in Würfel geschnittene Toastbrot in Olivenöl anbraten und auf Küchenpapier trocknen. Die Salate mit den zerkleinerten Eiern und Olivenöl mischen, salzen und pfeffern. In eine Form ein Stück Tomate geben und dann abwechselnd mit Salat und Flusskrebsen belegen. Als gut andrücken und mit einem weiteren Tomatenstück abdecken. Den Ring entfernen und die Teller mit dem restliche Salat, der Mayonaise und den Brotwürfeln anrichten. Als Garnierung setzt Harry ein Häubchen der Tomatenschale auf. Guten Appetit!



Etwas Wasser unterstützt die Konsistenz



Pfeffern und salzen und dann die Zutaten kräftig pürieren



Unter ständigem Rühren tropfenweise Olivenöl zufügen - fertig



Mit Tomate abdecken und gut andrücken



Den Teller mit Salat garnieren und dann die Form entfernen



Noch etwas Mayonaise und die Croûtons dazu und sofort servieren