

## **Regine Seifert, Restaurant Usinga, Vorspeise für 4 Personen**

### **Lauwarme Flusskrebse mit Blumenkohlcrème, Clementinenreis und Amarant**

200 g Flusskrebsschwänze ausgelöst (Feinschmeckerladen)

30 g Butter

Salz und eventuell etwas Vanille

Die Butter aufschäumen bei mäßiger Temperatur, dann die Krebse mit den Gewürzen dazugeben und die Pfanne sofort vom Ofen wegnehmen. So schnell wie möglich anrichten.

#### **Clementinen-Eis: (Alternativ kann man auch Orangen verwenden.)**

33 g Zucker

2 g Pektin (Apfel)

25 g Trockenglukose

werden vermengt und in 140 ml Wasser (ca. 50 °C) eingerührt.

Das Ganze erhitzt man auf 85 °C und lässt es anschließend 3 Stunden reifen.

250 g Mandarinenfruchtmark mit Salz, etwas Curry und

10 g Flüssigzucker mischen und zur obigen Masse dazugeben.

Anschließend in der Eismaschine frieren. Als Garnitur eignen sich die Mandarinenfilets.

#### **Amarant:**

Amarant ist im Bioladen, Gourmetshop oder eventuell im Reformhaus von nebenan erhältlich. Der Amarant für unsere Vorspeise sollte „gepoppt“ werden. Am besten eignet sich ein Topf oder eine Pfanne mit großem Durchmesser. Dieser sollte „gut heiß sein“. Dann kommt eine geringe Menge Amarant hinzu. In kurzer Zeit fangen die Körner an zu „poppen“.

Tipp: Nicht verzagen und weitertesten – man braucht ein bisschen Übung!

#### **Blumenkohlcrème:**

200 g Blumenkohl in Milch weichkochen.

Dann den Blumenkohl abschütten und so fein es geht pürieren (Thermomix bevorzugt).

1,6 g Agar Agar dazugeben und einmal aufkochen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter die lauwarne Blumenkohlmasse geben.

Zuletzt die Masse in beliebige Förmchen abfüllen. Als zusätzliche Garnitur schneidet man rohen Blumenkohl 2 mm dick und brät ihn mit Farbe scharf an. Würzen mit Salz, Pfeffer, Butter nicht vergessen.