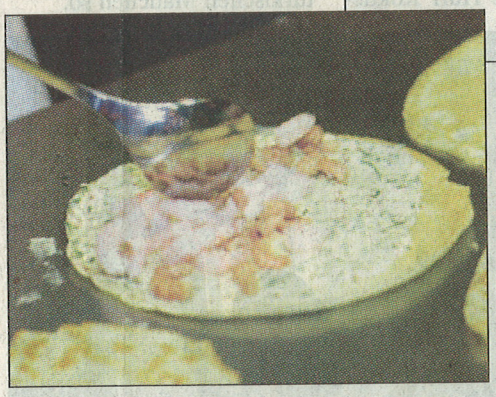
Auftakt mit Schwarzwurzel und Meer

Zum Auftakt vereint Peter Henzek Meeresfrüchte und Schwarzwurzeln. Die haben kulinarisch Karriere gemacht, seit sie vom „weißen Soßen-Pamps" befreit wurden. Das Rezept für:

Gefüllter Crêpe von Eismeerkrabben und Büsumerkrabben auf gebratenem Bergmannsspargel.
Für vier Personen

Die Crêpes: 100 g Mehl (Typ 405), 3 Eier, 200 g Milch, 25 g Butter, Salz



Diagonal geschnitten kommen Crêpes im Bergmannsspargel-Bett fein raus. Die Füllung bedeckt den Crêpe nicht komplett.

Füllung und Grundlage: Für die Majonäse 3 Eigelb, 450 ml Öl, 4 Blatt Gelatine, 2 Tl. grobkörniger Senf, Honig, frischer Dill, Zitrone, evtl. Knoblauch
300 gr Krabben
500 gr Bergmannsspargel (Schwarzwurzeln), 2 El Butter, 3 mittelgroße Zwiebeln oder Schalotten, Zucker, heller Essig

Crêpe-Teig anrühren, 30 Min. ruhen lassen. In mittlerer Pfanne vier Crêpes goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Majonäse anrühren, nach Geschmack mit Senf, kleingehacktem Dill, Zitrone, Honig und Knoblauch abschmecken. Gelatine unterrühren. Crêpes zu drei Viertel bestreichen, mit Krabbengemisch bedecken. Crêpes eng aufrollen, in Frischhaltefolie drehen, kühl stellen.

Schwarzwurzeln schälen, Stangen schräg in kleine Stücke schneiden, in Butter anbraten, später kleingewürfelte Zwiebeln zufügen. Mit Zucker karamellisieren, schließlich mit Essig ablöschen, Flüssigkeit einkochen. Maximal 15 Minuten Kochzeit.

Tipp: Die Zutaten für die Vorspeise lassen sich ohne Probleme vorkochen. Zum Menü muss nur noch schmuck drapiert werden. Crêpes diagonal in Streifen schneiden, Stücke auf dem Bergmannsspargel anrichten, mit Dill garnieren, restliche Krabben auf dem Teller verteilen. Peter Henzek hat seine Vorspeise noch mit ausgestochenen Sellerie-Fischchen garniert. Dazu dünne Sellerieschеibe (das Gemüse gibts ja als Suppe) abschneiden, Form ausstanzen und in aufgewärmtem Rote-Beete-Saft (der wird später auch für die Suppe gebraucht) färben. Fertig.

Zubereitungszeit rund 40 Minuten.

Nächster Gang: Selleriecremesuppe mit Herzcroutinis.