

Spargel mit Rhabarber, Dorumer Krabben und Waldmeister à la Marc Rennhack



Zubereitung

Den frischen Spargel waschen, trocken tupfen und sorgfältig schälen. Anschließend in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Das Kochwasser mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Spargelschalen im kochenden Wasser etwa 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Den Rhabarber waschen, gegebenenfalls schälen und ebenfalls in feine Stücke schneiden.

In einer vorgewärmten Pfanne mit wenig Olivenöl kurz anschwitzen. Mit Zucker, frischem Limettensaft und einigen Tropfen salzarter Sojasauce abschmecken und leicht glasieren.

Die Krabben vorsichtig in kaltem Wasser durchspülen und anschließend auf Küchenpapier trockenlegen.

Den Spargelfond aufkochen und den gewaschenen Waldmeister darin etwa 3 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren.

Die kalte Butter nach und nach zugeben und den Fond mit einem Stabmixer aufschäumen, bis eine feine, luftige Emulsion entsteht.

Den lauwarmen Spargel mittig auf tiefen Tellern anrichten und mit dem geschmorten Rhabarber kombinieren. Die Nordseekrabben locker darauf verteilen. Zum Abschluss den warmen Waldmeister-Schaum angießen und sofort servieren.

Ein Gericht, das die Frische des Frühlings mit der feinen Salzigkeit der Nordseekrabben verbindet.

Wir wünschen guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen

Spargel

- 1kg Spargel
- Salz
- Zucker
- Zitrone

Rhabarber

- 500 g Rhabarber
- 20 g Zucker
- 1 Limette
- etwas salzarme Sojasauce

Dorumer Krabben

- 400 g handgepulte oder maschinell gepulte Nordseekrabben

Waldmeister-Schaum

- 100 g frischer Waldmeister
- 0,5 l Spargelfond
- 200 g kalte Butter