

## Marinierte Bachkrebse mit Avocado und Papayarelish

---

### **Papayarelish**

1 Schalotte  
2 Zitronengras Stangen  
3 Korianderstängeln  
1 Chilischote  
10cl Geflügelfond  
5cl Merin  
2cl Apfelessig  
2g Pektin  
1 EL Senfkörner blanchiert  
1 Papaya  
5cl Pinienkernöl  
1 EL Koriander gehackt

#### Zubereitung:

Die Schalotten würfelig und das Zitronengras fein schneiden und in etwas Pinienkernöl anschwitzen. Korianderstängeln und Chilischote begeben. Mit Geflügelfond, Merin, Apfelessig und Pektin aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen – danach passieren. 2 EL der Marinade für die Bachkrebse reservieren. Die Papaya schälen, Kern entfernen und in feine Würfel schneiden. Die Papayawürfel unter die Senfkörner-Marinade heben, das Pinienkernöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Relish kaltstellen und am Schluss den Koriander begeben.

### **Bachkrebse**

16 Krebse  
Kümmel ganz  
1 Zweig Dille  
Salz

#### Zubereitung:

Die Krebse in kochendes Salzwasser mit Kümmel und Dille für 2 Minuten köcheln lassen und dann im Eiswasser abschrecken. Die Schwänze und Scheren ausbrechen und kaltstellen.

### **Avocado**

1 Avocado  
Olivenöl  
Limettensaft  
150ml Krustentierfond  
1 Bund Kerbel

#### Zubereitung:

Avocado schälen, in kleine Spalten schneiden und mit Zutaten marinieren.

### **Anrichten:**

Relish mittig in Rechteckform auf den Teller anrichten, Spalten darauf setzen. Bachkrebse in restlicher Marinade kurz erwärmen und auf Relish geben. Krustentierfond aufmixen und in ein kleines Gläschen geben. Mit Kerbel garnieren.