



## Zweierlei vom Kaisergranat

 Schwer  1 std 30 min

### Zutaten

- 8 Kaisergranat, über Nacht aufgetaut  
Art.-Nr. 85319 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 50 g Osietra-Caviar
- 3 1/2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 100 g Katafi (Engelshaar, erhältlich im türkischen Lebensmittelmarkt)
- 1 Karotte
- 2 Stangen Staudensellerie
- 8 Schalotten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Spritzer Weinbrand
- 1 Spritzer Weißwein
- 4 EL Mayonaise
- Salz
- Pfeffer
- 1 Avocado, reif
- 2 Zweige Koriander, alternativ Petersilie
- 2 Cherrytomaten
- 1 Spritzer Olivenöl
- Sauerampfer
- Friseesalat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zum Ausbrechen der Kaisergranate ein sauberes Küchentuch, eine Schere und ein spitzes Messer bereitlegen. Jeweils einen Kaisergranat in die Hand nehmen und den Kopf abdrehen. Karkassen (Schalen und Köpfe) von vier Kaisergranaten für den Krustentierextrakt zur Seite legen. Kaisergranat mit dem Panzer nach unten auf die Arbeitsfläche legen, die Hand mit einem Küchentuch schützen und den Schwanz nach unten aufdrücken. Panzer auf der Bauchseite aufschneiden und das Fleisch vorsichtig herauslösen. Ausgelösten Kaisergranat auf ein Brett legen und mit einem spitzes Messer den Darm auf der Rückseite entfernen.

#### Schritt 02

Zurückgelegte Karkassen in einem Topf leicht anrösten. Knoblauchzehen und Schalotten pellen, Karotten schälen, Staudensellerie putzen, beides in Würfel schneiden. Gemüse und Tomatenmark in den Topf geben, leicht mitrösten und anschließend mit Weinbrand und Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt hinzugeben und so viel Wasser in den Topf geben, dass alle Zutaten leicht bedeckt sind. Circa 30 Minuten sanft köcheln lassen.

#### Schritt 03

In der Zwischenzeit für das Tatar vier der geputzten Kaisergranate in feine Würfel schneiden. 300 ml Olivenöl in einem Topf auf 50 bis 60° Celsius erwärmen, das gewürfelte Fleisch, eine angedrückte Knoblauchzehe und Limettenzeste ins warme Öl geben und für 10 Minuten confieren lassen. Tatar aus dem Öl nehmen und zum Anrichten bereitstellen.

#### Schritt 04

Das Engelshaar in vier gleichgroße Stränge teilen und jeweils einen Kaisergranat darin einrollen.

#### Schritt 05

Krustentierextrakt abgießen und die aufgefangene Flüssigkeit noch einmal so lange einköcheln lassen, bis er eine dickflüssige Existenz erreicht.

#### Schritt 06

In der Zwischenzeit für die Krustentier-Mayo 4 EL Mayonaise (selbstgemacht oder gekauft) mit einem Spritzer Krustentierextrakt vermengen und mit etwas Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Den übrig gebliebenen Krustentierextrakt einfrieren – er lässt sich bei Bedarf mit Sahne aufgekocht zum Beispiel zu einer leckeren Hummersauce verarbeiten.

#### Schritt 07

Für die Guacamole die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch in der Schale kreuzförmig einschneiden. Mit einem Löffel herausheben und in eine Schüssel geben. Koriander und Knoblauch fein hacken, Tomaten in kleine Würfel schneiden und zur Avocado

geben. Limette ausdrücken, Saft in die Schüssel geben und die Guacamole mit einem Spritzer Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Den Kern bis zum Servieren in die Schüssel legen. Er verhindert, dass die Guacamole braun anläuft. Kühl stellen.

#### **Schritt 08**

Das Frittierfett in einem Topf erhitzen (es ist heiß genug, wenn es an einem Holzstäbchen Blasen wirft). Eingerollte Kaisergranate darin goldgelb frittieren, herausnehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend mit etwas Salz und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

#### **Schritt 09**

Sauerampfer und Friseesalat auf einem Teller platzieren und nach Belieben das Tatar darauf setzen und mit Osietra-Caviar toppen. Jeweils einen frittierten Kaisergranat auf einem Löffel Krustentier-Mayo daneben setzen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür