

Sous Vide Königskrabben mit Erbsen

Autor: Jonas Mikkelsen
Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Garzeit: 55 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Königskrabben
1 kg gefrorene Erbsen
4 dl Hühnerfond
1 dl Sahne
20 g Butter
0,5 kg frische Erbsen
Salz
Kressemix
50 g geschälte Mandeln

Zubereitung

Krabben schälen, das Fleisch in Frischhaltefolie zu einer festen Wurst einrollen und bei 48 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 25 Minuten Sous Vide garen.

Vor dem Servieren vorsichtig anbraten.

FrISCHE Erbsen vorsichtig auslösen und vor dem Servieren in etwas Wasser, Butter und Salz glazieren.

Die Hälfte der gefrorenen Erbsen mit Butter und circa der Hälfte des Hühnerfonds vakuumieren. Bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen und mit der Sahne, dem Salz und restlichen Hühnerfond vermischen. Durch ein Spitzsieb gießen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Restliche gefrorenen Erbsen für 30 Sekunden in leicht gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend pürieren. Mit Salz abschmecken.

Mandeln gold-braun rösten und hacken.

Kresse schneiden und zur Dekoration verwenden.

Das Krabbenfleisch auf einer Seite plazieren und den Kressemix darauf geben. Auf der anderen Seite die frischen, "gekochten" Erbsen, die gehackten Mandeln und das Püree mit dem Erbsenschaum anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Jonas Mikkelsen zur Verfügung gestellt.