

Krabben-Tatar mit Guacamole, Wasabi-Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Ei, L	2 TL Wasabipaste	2 EL süßsaure Chilisauce
1 EL Reissessig	150 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Krabbentatar:

250 g Nordseekrabben	1 rote Chilischote	2 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl		

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Knoblauchzehe	1 Limette, Saft
1 EL Olivenöl	3 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Tortilla-Chips:

2 EL Olivenöl	Pflanzenöl	100 g Maismehl
50 g Weizenmehl, 405	1 TL Salz	Salz

Für das Topping:

1 Stange Staudensellerie	25 g Ingwer	1 grüner Apfel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 kl. Beet Shiso-Kresse	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise: Das Ei und Wasabipaste in einen hohen, schmalen Becher geben. Mit dem Pürierstab mixen. Das Öl tröpfchenweise untermixen, bis eine Emulsion entsteht. Reissessig und Chilisauce unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Krabbentatar:

Chilischote von Kernen und Trennhäuten befreien, fein würfeln und das Krabbenfleisch fein hacken. Krabbenfleisch, Chili und Olivenöl mischen und mit Sojasauce würzen.

Für die Guacamole: Avocado halbieren, Stein entfernen und aus der Schale lösen. Limette auspressen. Knoblauch abziehen und fein reiben. Avocado, Knoblauch, Limettensaft und Olivenöl mit einer Gabel fein zerdrücken.

Korianderblätter abzupfen, hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tortilla-Chips: Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Maismehl, Weizenmehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. 250 ml heißes Wasser nach und nach hineingeben und mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zum Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. In Dreiecke schneiden und in der Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das Topping: Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Streifen schneiden. Kresse abzupfen.

Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl verrühren. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Johannes Hamackers am 29. Juli 2025