

King Crab / Ginger & Açaí Berry / Carrot

by Sous Chef Christoph Ehler, Leonardo Royal Hotel Nuremberg

– “ Made at home”

Ingredients / Zutaten

King Crab Tartar

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
1 pc	King crab leg	1 Stück	Königskrabbenein
25 g	Algae butter	25 g	Algenbutter
25 g	Crème fraîche	25 g	Crème fraîche
–	Soy sauce (to taste)	–	Sojasoße
–	Lime zest (to taste)	–	Limettenabrieb
–	Olive oil (to taste)	–	Olivenöl
–	Salt & pepper	–	Salz & Pfeffer

Cashew Crumble

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
100 g	Cashew nuts	100 g	Cashewkerne
2 g	Sumac	2 g	Sumach
2 g	Za'atar	2 g	Za'atar
1 g	Harissa	1 g	Harissa
–	Smoked sea salt	–	Geräuchertes Meersalz

Burnt Yellow Carrot Slices

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
1 pc	Yellow carrot (large)	1 Stück	Gelbe Karotte (dick)
–	Olive oil	–	Olivenöl
–	Light balsamic vinegar	–	Heller Balsamico
–	Salt	–	Salz

Ginger-Açaí Sauce

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
250 g	Carrots	250 g	Karotten
25 g	Blackberries	25 g	Brombeeren
15 g	Lemon juice	15 g	Zitronensaft
12 g	Ginger	12 g	Ingwer
100 g	Juice from above mix	100 g	Saft aus oben
70 g	Açaí berry juice	70 g	Acai Beerensaft
25 g	Orange juice	25 g	Orangensaft
5 g	Tomato vinegar	5 g	Tomatenessig
–	Beetroot powder	–	Rote-Bete-Pulver
–	Pomegranate syrup	–	Granatapfelsirup
–	Xanthan	–	Xanthan
–	Salt & pepper	–	Salz & Pfeffer

Balsamic Gel

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
600 g	Dark balsamic	600 g	Dunkler Balsamico

345 g	PX Sherry	345 g	PX Sherry
55 g	Madeira	55 g	Madeira
12 g	Agar	12 g	Agar
–	Citras	–	Citras
–	Salt	–	Salz

Chive Oil

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
500 g	Rapeseed oil	500 g	Rapsöl
200 g	Baby spinach	200 g	Babyspinat
70 g	Chives	70 g	Schnittlauch

Garnish / Dekoration

Quantity	Ingredient (EN)	Menge	Zutat (DE)
–	Anchovy fillets	–	Sardellenfilets
–	Orange fillets	–	Orangenfilets
–	Shaved horseradish	–	Meerrettich, gehobelt
–	Trout caviar	–	Forellenkaviar
–	Herbs: Tarragon, Red Sorrel, Dill	–	Kräuter: Estragon, Blutampfer, Dill

Preparation Steps / Zubereitung

King Crab Tartar

EN:

- Remove crab meat from shell.
- Vacuum-seal with algae butter and soy sauce.
- Poach in water bath at 65°C for 4 minutes.
- Chill immediately in ice water.
- Dice finely and mix with crème fraîche.
- Season with lime zest, olive oil, salt, and pepper.

○ *DE:*

- Krabbenfleisch aus der Schale lösen.
- Mit Algenbutter und Sojasoße vakuumieren.
- Bei 65°C im Wasserbad 4 Minuten pochieren.
- Sofort im Eiswasser abkühlen.
- Fein würfeln und mit Crème fraîche vermengen.
- Mit Limettenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

• **Cashew Crumble**

○ *EN:*

- Roast cashews at 170°C for 11 minutes.
- Coarsely chop and mix with sumac, za'atar, harissa, and smoked salt.

○ *DE:*

- Cashewkerne bei 170°C für 11 Minuten rösten.
- Grob hacken und mit Sumach, Za'atar, Harissa und Meersalz vermengen.

• **Burnt Yellow Carrot Slices**

○ *EN:*

- Scrub and dry the carrot.
- Burn the skin with a blowtorch.
- Slice thinly (0.75 mm) using slicer.
- Marinate with olive oil, vinegar, and salt.
- Vacuum-seal flat in a bag and freeze for 5 minutes.

- Punch out using a ring cutter.

- **DE:**

- Karotte schrubben und trocken tupfen.
- Mit einem Flambierbrenner abbrennen.
- Mit Aufschnittmaschine auf 0,75 mm schneiden.
- Mit Öl, Balsamico und Salz marinieren.
- Flach in Beutel vakuumieren und 5 Minuten frosten.
- Mit Ringausstecher ausstechen.

- **Ginger-Açaí Sauce**

- **EN:**

- Juice carrots, blackberries, ginger, and lemon.
- Combine 100g juice with açai and orange juice, vinegar, beet powder, syrup.
- Thicken with xanthan, season with salt and pepper.
- Strain through fine mesh.

- **DE:**

- Karotten, Brombeeren, Ingwer und Zitrone entsaften.
- 100g Saft mit Acai- und Orangensaft, Essig, Rote-Bete-Pulver, Sirup mischen.
- Mit Xanthan andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Durch feines Sieb passieren.

- **Balsamic Gel**

- **EN:**

- Boil all ingredients together, simmer 30 seconds.
- Cool to gel.
- Blend with PX sherry and xanthan until smooth.

- **DE:**

- Alle Zutaten aufkochen und 30 Sekunden köcheln lassen.
- Im Kühlhaus gelieren lassen.
- Mit PX Sherry und Xanthan fein mixen.

- **Chive Oil**

- **EN:**

- Blend rapeseed oil and baby spinach at 80°C for 6 minutes in Thermomix.
- Add chives, blend 2 more minutes on high.
- Cool rapidly and strain through micro sieve.
- Hang in piping bag overnight to clarify, decant next day.

- **DE:**

- Rapsöl und Spinat bei 80°C im Thermomix 6 Minuten mixen.
- Schnittlauch zugeben, weitere 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.
- Schnell kühlen und durch Microsieb passieren.
- Über Nacht im Spritzbeutel hängen lassen, am nächsten Tag abgießen.

WHAT IS YOUR FAVORITE RECIPE ?

If you share it we might publish it !



t: +442081232129 | **m:** +447882797360

e: info@all4chefs.com

www.all4chefs.com

