



© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt | Rezepte

Christian Sturm-Willms

Rezept vom Koch des Jahres Christian Sturm-Willms aus ZuGast X/2014



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

SNOWCRAB 150 g Krabbenfleisch

30 ml Olivenöl Bio Extra Vergine

Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle

etwas Yuzusaft

Die Krabbenbeine bei 100 °C zirka 5 Minuten dämpfen, anschließend auskühlen lassen.

Krabbenfleisch ausbrechen, klein zupfen und mit Pfeffer, Fleur de Sel, Yuzusaft und Olivenöl abschmecken

PUFFREIS

20 g Japanischer Premium Reis

100 ml Olivenöl Bio Extra Vergine

Reis wie gewohnt im Wasser kochen. Zu kleinen Bällchen formen und in Olivenöl ausbacken.

Mit etwas Senfkresse, Piment d'Espelette und Bonitoflocken dekorieren.

JAPANISCHE SALZIGE PFLAUME

100 g Pflaumen

40 g Salz

10 ml Reissessig

10 g Bonito Flocken

etwas weißer Rettich (nach belieben)

Die Pflaumen einstechen, und zirka 1 Minute ankochen. Aus 200 ml Wasser, 40 g Salz und 10 ml Reissessig eine Salzlake kochen. Pflaumen eine Woche darin einlegen.

Vom Kern lösen und fein schneiden. Bonito Flocken unter die Pflaume rühren und mit etwas geriebenem Rettich verfeinern

EDAMAME

50 g Edamame (unreif geernteten Sojabohnen)

5 g Olivenöl Bio Extra Vergine

Bohne vom Gehäuse lösen und putzen, halbieren und mit Olivenöl marinieren.