

Rezepte mit dem verblüffenden Extra

Maison   
Habegger

[www.maison-habegger.com](http://www.maison-habegger.com)



## Taschenkrebs und Gänsemastleber mit Mango, Meeresgrün und Vadouvan

Rezept von Heiko Nieder, Chef Fine Dining,  
The Restaurant

### Taschenkrebs

1 Stück Taschenkrebs, 800 g - 1,2 kg, gegart, Fleisch vom Panzer befreit

### Corail-Pulver

Hummer-Corail kurz in gesalzenem Wasser blanchieren, auf ein Backpapier geben und an einem warmen Ort trocknen lassen.

Das vollständig getrocknete Corail zu einem feinen Pulver mixen.

### Gänsemastleber, gepökelt

500 g Gänsemastleber

Gänsemastleber in grobe Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur durch ein feines Sieb streichen.

400 g Gänsemastleber, passiert

5 g Pökelsalz

Beide Zutaten vermengen und abgedeckt 12 Stunden kaltstellen.

### Gänsemastleber-Schaum

200 g Geflügelfond, reduziert auf 140 g

50 ml Portwein, weiss

50 ml Noilly Prat

75 ml Weinbrand

210 g Gänsemastleber, gepökelt

Himalaya Salz

Zucker  
Limonensaft

Portwein, Noilly Prat und Weinbrand auf 25 ml reduzieren.  
Den noch heissen Geflügelfond und die Alkoholreduktion mit temperierter gepökelter Gänseleber emulgieren.  
Mit Salz, Zucker und Limonensaft abschmecken, passieren, in eine Espuma-Flasche abfüllen, eine Gas-Kapsel draufgeben und kaltstellen.  
Vor Gebrauch kräftig schütteln.

Mango-Gelee-Spiegel  
350 ml Mangomark (Boiron)  
50 ml Mangoessig (Vom Fass)  
16 g Vegi Gelatine (Sosa)  
1 g Agar-Agar (Sosa)  
Himalaya Salz

Alle Zutaten zusammen aufkochen, mit Salz abschmecken und direkt auf ein vorgewärmtes flaches Blech dünn ausgiessen.  
Im erkalteten Zustand runde Scheiben in der Grösse der Tellervertiefung, der zu verwendeten Teller, ausstechen.

Vadouvan-Öl  
10 g Vadouvan (Altes Gewürzamt, Ingo Holland)  
150 ml Pflanzenöl

Vadouvan zusammen mit dem Pflanzenöl vakuumieren, 8 Stunden bei 65°C im Wasserbad ziehen lassen, anschliessend 24 Stunden ruhen lassen und danach passieren.

Vadouvan-Crème fraîche  
Vadouvan-Öl  
Crème fraîche 35%  
Himalaya Salz  
Limone

Crème fraîche mit dem Vadouvan-Öl nach Geschmack abschmecken, würzen und in eine mengenentsprechende Spritzflasche abfüllen.

Limonenöl-Marinade

Taschenkrebs-Mango-Gänsemastleber-Salat  
60 g Taschenkrebsfleisch  
70 g Mango, in feine Würfel geschnitten  
30 g Knollensellerie, in feine Chiffonade geschnitten, mariniert mit Limonenöl-Marinade  
110 g Gänsemastleber-Schaum  
Himalaya Salz

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

#### Sonstige Zutaten

1 Dose Maison Habegger Mango-Essig-Perlen  
1 Esslöffel Tobiko-Soja  
1 Teelöffel Pulver von getrockneten Algenmix  
1 Teelöffel Schnittlauch, fein geschnitten  
Laitue de mer, gezupft  
Staudensellerie-Brunoise

#### Anrichten

Den Taschenkrebs-Mango-Gänsemastleber-Salat in Teller mit einer Vertiefung einfüllen, behutsam flachdrücken und mit der Mango-Gelee-Scheibe belegen. Diese mit etwas Schnittlauch, Corail- und Algenpulver bestreuen. Anschliessend gleichmässig mit Vadouvan-Crème fraîche, Maison Habegger Mango-Essig-Perlen, Staudensellerie-Brunoise, Laitue de mer und Tobiko-Soja bestücken. Etwas Limonenöl-Marinade über alles geben. Kurz vor dem Servieren einige Tropfen Vadouvan-Öl über das Ganze geben.