



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Alaska Königskrabbe mit Briochetaler, grünem Tomaten Chutney, Guanciale und Zitronenmajo

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Brioche:

210 g Mehl  
5 g Hefe  
40 ml Milch  
2 Eier  
10 g Salz  
15 g Zucker  
30 g weiche Butter

200 g Guanciale

### Für das Tomaten Chutney:

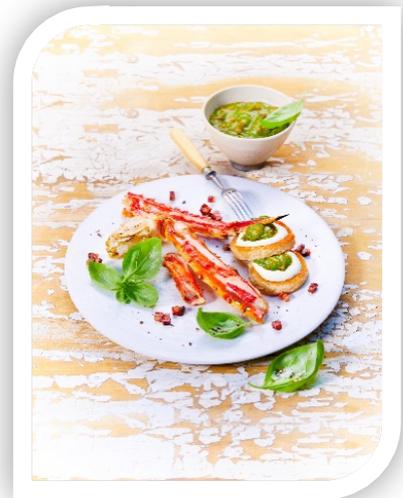
300 g grüne Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
100 g Rohrzucker  
50 ml Weißweinessig  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Senfkörner

### Für die Zitronenmajo:

125 ml Milch  
125 ml Rapsöl  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Senf (mittelscharf)  
Abrieb von 1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

### Für die Königskrabben:

4 Alaska Königskrabbenbeine  
4 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

1. Für das Chutney die Tomaten und die Zwiebel in Würfel schneiden und den Knoblauch hacken. Rohrzucker in einem Topf mit 30ml Wasser aufsetzen und karamellisieren lassen. Mit Weißweinessig angießen und Senfkörner, Zwiebel sowie Knoblauch dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen. Tomaten hinzufügen und weitere 60 Minuten köcheln lassen.
2. Für das Brioche die Milch leicht erwärmen, Zucker und Hefe dazugeben und darin auflösen lassen. 50 g Mehl mit der Hefe-Milch-Mischung angießen und kräftig kneten. Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl, die Eier



*Wild, Natürlich & Nachhaltig®*

und die Butter unter den Teig kneten und über Nacht im Kühlschrank lassen. Am nächsten Tag den Teig in eine Kastenform geben und 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Brioche im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 Minuten backen, rausnehmen und auskühlen lassen. Dann das Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem runden Ausstecher ausstechen und in etwas Butter von beiden Seiten in einer Pfanne anrösten.

3. Die Guanciale in Würfel schneiden und einer Pfanne auslassen, bis sie knusprig sind.
4. Für die Zitronenmajo Milch in einen Mixer geben, Senf und Zitronensaft hinzufügen und bei eingeschaltetem Mixer nach und nach das Rapsöl hineinlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
5. Die Königskrabben über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Dann die Krabbenbeine waschen, mit einer Küchenschere an den Gelenken teilen und an einer Seite längs aufschneiden. Knoblauch andrücken, Krabbenbeine in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Knoblauch dann dazu geben und das Ganze bei 200°C circa 8 Minuten garen.
6. Zum Anrichten das Brioche in die Mitte des Tellers geben, mit Zitronenmajo bestreichen, einen Esslöffel Chutney dazugeben und mit den Guancialewürfeln umranden. Die Königskrabbenbeine daneben drapieren und das Fleisch am Tisch auslösen.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde 15 Minuten (ohne Wartezeit)

**Nährwerte pro Portion:**

Energie: 1150 kcal / 4830 kJ

Eiweiß: 65 g

Fett: 67 g

Kohlenhydrate: 72 g