



www.gewuerzkarawane.de

Eintopf mit Krebsen

Kanimiso ist eine aromatische, grau-grünliche Masse in den Ecken des Krebs Schildes, die in Japan als Delikatesse gilt. Diesem Gericht gibt Kanimiso eine besondere Geschmacksnote.

Vorbereitung:

Das Krebsfleisch in mundgerechte Stücke teilen. Den Rettich schälen, den Spinat und den Lauch putzen und waschen. Dann den Rettich und den Lauch in dünne Scheiben schneiden. Die Lauchstücke sollten etwa drei Zentimeter lang sein. Den Lauch und den Rettich in heißem Öl kurz anbraten. Die Wurzeln der Enokipilze entfernen und die Pilze vorsichtig auseinanderzupfen und ebenso vorsichtig waschen.

Zubereitung:

Kanimiso aus den Krebs Schilden lösen und mit Sake verdünnen. Das Ganze kurz erhitzen, dann ein wenig in Brühe angerührtes weißes und rotes Miso zufügen und mit der Kanimiso/Shake-Mischung verrühren. Anschließend die Sauce in einen Topf füllen und das restliche Miso hineingeben, mit der Fischbrühe auffüllen und kurz aufwallen lassen. Miso-Aroma ist sehr empfindlich und geht durch Kochen schnell verloren. Deshalb dürfen die Zutaten dieser Suppe nur kurz darin garen.

Servieren:

Die Hälfte des Krebsfleisches und Gemüses in die Brühe geben und auf dem Herd zum Kochen bringen. Wenn das Gemüse knackig gegart ist, den Topf auf ein Rechaud stellen, die Zutaten mit Stäbchen aus der Brühe fischen und in Schälchen geben. Sobald die ersten Zutaten verbraucht sind, die zweite Hälfte auf die gleiche Weise wie die erste garen und auf Schälchen füllen.

Zutaten:

- 400 g ausgelöstes Krebsfleisch
- 1 weißer Rettich
- 250 g Spinat
- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Öl
- 1 Packung Enokipilze
- 4 Krebschilde
- 1 TL Sake
- 2 l Fischbrühe
- 2 gehäufte EL weißes Miso
- 1 gehäufter EL rotes Miso