

Fotos ENNO KAPITZA

Freihausküche

Wer liefert was?

Die bayerische Garnele

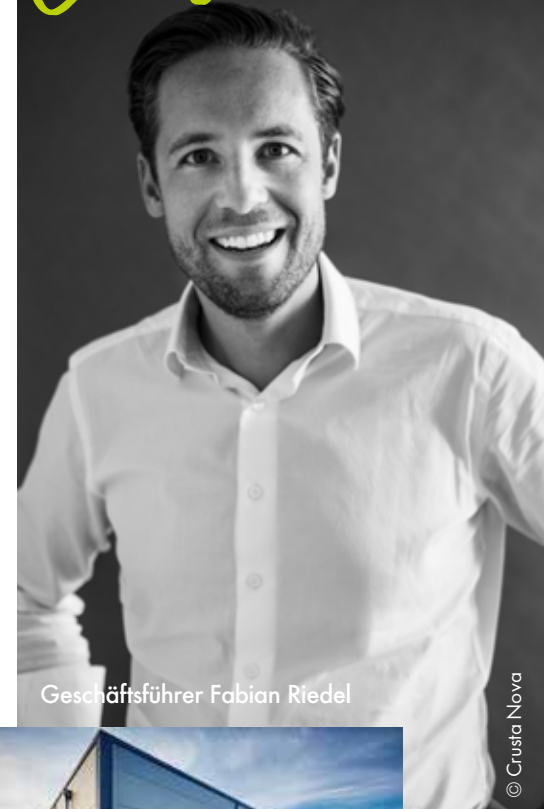
Echt frische Garnelen kommen aus Erding. Genauer: aus Langenpreising. Denn dort gibt's auch ein Klima, das dem der Mangrovenwälder Südamerikas gleicht. In der modernen Farm des Unternehmens Crusta Nova. Es züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur Salzwassergarnelen. Die bayerische Garnele wird artgerecht und ohne Antibiotika produziert. Gründer des erfolgreichen Start-up-Unternehmens ist Dr. Fabian Riedel. Seine Idee: „Wir sind überzeugt, dass Garnelen unmittelbar dort gezüchtet werden sollten, wo sie gegessen werden.“

Erding ist dafür ein sehr guter Standort. Mitten im Herzen Europas lassen sich die bayerischen Garnelen per Overnight-Express sehr schnell in alle Richtungen liefern. Lange Flugzeiten und Transportwege

entfallen. Die bayerische Salzwassergarnele wird artgerecht und ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika gezüchtet. In acht Zuchtbecken, in einer Aquakultur-Kreislaufanlage. Durch vier getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen, rein biologischen Wasseraufbereitung wird der Frischwasserverbrauch minimiert. Bei 29 Grad Wasser- und 30 Grad Lufttemperatur wachsen jährlich 30 Tonnen White-Tiger-Garnelen heran, von der Postlarve bis zur Marktgröße. Der Zuchtbetrieb ist u. a. gemäß IFS (International Food Standard) zertifiziert.

Der frische Fang wird ohne Glasur, frisch und auch schockgefroren verarbeitet und an die Gastronomie ausgeliefert.

www.crustanova.com



Geschäftsführer Fabian Riedel



© Crusta Nova

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

Garnelen-Variation

ZUTATEN

18 Stück bayerische Garnelen
1 halbe Limette
200 g Panko-Mehl
(= japanisches Paniermehl)
2 Eiweiß
50 g Mehl
Meersalz, Olivenöl, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Alle Garnelen putzen und schälen. Für das Garnelen-Tartar zwölf Stück davon feinhackern und mit dem Abrieb der halben Limette, etwas Meersalz, Olivenöl und etwas Schnittlauch abschmecken. Aus dem Tartar sechs kleine Nocken formen und bis zum Servieren kaltstellen.

Die restlichen sechs Garnelen mit dem Saft der halben Limette und etwas Meersalz würzen. Das Panko-Mehl, die beiden Eiweiß und das Mehl zum Panieren bereitstellen. Die sechs gewürzten Garnelen erst mehlieren, dann durch das Eiweiß ziehen und schließlich im Panko-Mehl panieren. Die panierten Garnelen für 2 Minuten bei 170 Grad frittieren.

Als Beilage dazu empfehlen wir einen gemischten Salat oder eine leichte Avocado-creme als Dipp.



Kartoffelsalat

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln, festkochend
 1-2 TL Salz
 2 TL Kümmel
 1 weiße Zwiebel fein gewürfelt
 350 ml Rinderkraftbrühe
 50 ml Weißweinessig
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Salz
 1 Prise Zucker
 3 EL gebräunte Butter
 3 EL Öl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz kochen, aber bitte nicht zu weich!

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Öl ohne Farbe anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und die Kartoffeln 5 Minuten abkühlen lassen.

Kartoffeln so heiß wie möglich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der heißen Brühe übergießen und Kartoffeln vorsichtig unterheben. Mit Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl würzen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Eventuell etwas nachwürzen. Lauwarm servieren.

Wer mag, kann den Kartoffelsalat je nach Jahreszeit mit Radieserl oder Gurken verfeinern und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.



Beste Kartoffeln!

Am Burkhart-Hof in Sauerlach werden schon seit Generationen Kartoffeln angebaut. Seit 20 Jahren liefert Sepp Burkhart seine feinen Erdäpfel an den Tegernsee. Die ganze Familie ist bei der Ernte eingespannt. Ilona, seine Frau, die Kinder Katharina und Quirin sowie Tochter Magdalena. Sie ist inzwischen ausgebildete Landwirtin und arbeitet mit. Bei der Ernte stehen alle auf dem Hänger des Bulldogs und sortieren die Kartoffeln. Die guten kommen in den Sack, die anderen werden wieder untergepflügt. Sepp liebt – neben seiner Frau natürlich – „Nicola“ und „Annabell“, die festkochenden Kartoffeln. Magdalena mag auch die Frühkartoffel „Sunshine“ oder Spätkartoffel „Quarta“. Am Burkhart-Hof haben sie auch die mehligten Kartoffeln „Karlana“ und „Talent“ im Angebot und ernten „Bamberger Hörnchen“ und die rotschalige „Desiree“.

Burkhart-Hof Sauerlach
 Tel. 08104-647290



Familie Burkhart – Sepp, Ilona und Magdalena



Die Foodstrecke fotografierte Enno Kapitza. Er ist als Porträt- und Reportagefotograf in der weiten Welt unterwegs. Der Dalai Lama, Dirk Nowitzki oder Martina Gedeck waren schon vor seiner Kamera. Für BEEF! und das B-EAT Magazin sowie bei seinem neuesten Buchprojekt über Gastronomie am Tegernsee kann er seine Leidenschaft für Kulinarik und die Menschen dahinter ausleben.
ennokapitza.de

Carpaccio vom Huchen

ZUTATEN

800 g Huchenfilet frisch
1 Zitrone
Kerbel, Meersalz, Leinsamenöl

ZUBEREITUNG

Das Huchenfilet entgräten und von der Schwanzseite aus in dünne Scheiben schneiden. Diese auf sechs Teller verteilen und im Kreis anordnen, die Filetscheiben mit Meersalz und etwas Leinsamenöl würzen. Die Zitronenschale mit einer Küchenreibe fein über das Carpaccio reiben und mit etwas Kerbel garnieren.

Als Beilage empfehlen wir einen Babyleaf-Salat oder Reiberdatschi und Sahnemeerrettich.



Küche spüren.