

SIGNAL

REZEPT

KREBSE

MIT ERDAPFEL-PÜREE

UND STAUDEN

KNÖTERICH

RUPFEN.
ZUPFEN.
SCHMAUSEN.



SIGNALKREBSE

mit Erdäpfel-Püree & Staudenknöterich

HAUPTSPEISE



Neobiota sind nicht-heimische Arten (z.B. Mais, Kartoffel) in einem neuen Gebiet, während invasive Neobiota (z.B. Staudenknöterich) eine Bedrohung darstellen, indem sie aggressiv expandieren und die lokale Biodiversität negativ beeinflussen. Aber man kann auch einige invasive Neobiotas vorzüglich verkochen und verschmausen.

Hier kannst du dir ein Zubereitungsvideo und weitere Informationen zu Neobiotas anschauen:

Pomelius informiert



Steirische Eisenwurzten

Natur- und Geopark



ZUTATEN PÜREE

- ✓ 1kg mehligte Erdäpfel
- ✓ 100g Butter
- ✓ 250ml Milch
- ✓ Muskatnuss
- ✓ Salz

ZUTATEN SIGNALKREBSE

- ✓ 25-30 Stück Signalkrebse
- ✓ Butter
- ✓ Salz

ZUTATEN STAUDENKNÖTERICH

- ✓ ca 20. Triebe Japanischer Staudenknöterich
- ✓ Butter
- ✓ Salz

ZUBEREITUNG PÜREE

Die Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Abseihen, kurz ausdämpfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Die Butter und die Milch erhitzen und die Erdäpfel unterrühren, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

ZUBEREITUNG SIGNALKREBSE

In einem sehr großen Topf Salzwasser aufkochen. Immer nur so viele Krebse gleichzeitig kopfüber in das sprudelnd kochende Wasser geben, solange es kocht. Zugedeckt 2-3 Minuten kochen lassen, die Krebse mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Wichtig: die nächsten Krebse erst dann ins Wasser geben, wenn es wieder sprudelnd kocht! Fortfahren, bis alle Krebse gekocht sind. Die Scheren und die Schwänze enthalten das Fleisch und die muss vom Panzer befreien. Kurz vor dem Anrichten das Krebsfleisch kurz in Butter schwenken und salzen.

TIPP:

- ✓ Beim Schwenken mit etwas Weinbrand ablöschen und flambieren.
- ✓ Den Panzer nicht wegschmeißen! Am besten einen sogenannte Bisque auskochen.

ZUBEREITUNG JAPANISCHER STAUDENKNÖTERICH

Den Staudenknöterich in Butter schwenken und salzen. Nur die kleinen Sprossen verwenden.

powered by klima+
energiefonds

KLAR!
Vorbereitet auf die Klimakrise
Natur- und Geopark
Steirische Eisenwurzten