

# Bio Crevette Zitruskonfiert mit Gemüsepickles & Ras el Hanout Mousse

(für 6 Personen)

12 Crevetten (21/25) geschält & entdarnt  
Olivenöl  
Abrieb ½ Zitrone  
½ Orange  
Salz & Pfeffer

## Gemüsepickles

300ml Weissweinessig  
600ml Wasser  
200g Zucker  
1 Sternanis  
5 Kardamomkapseln  
2 El geriebener Ingwer  
3 Rüebli  
3 Pfälzer Karotten  
2 Kohlrabi



## Mousse

100g Sauerrahm  
1 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingeweicht  
½ TL Ras el Hanout  
200g halbsteif geschlagener Rahm  
Salz und Cayennepfeffer  
1 spritzer Limettensaft

## Zubereitung

Crevetten würzen und mit Olivenöl & Zitruschale marinieren. Auf ein Blech geben. Mit Folie bedeckt bei 80°C 15 Minuten konfieren.

Für die Pickles Essig, Wasser, Zucker, Sternanis, Kardamom und Ingwer aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden bzw. hobeln, in vorgewärmte Einmachgläser füllen und mit dem kochenden Sud übergießen. Die Gläser verschliessen und nach dem Erkalten im Kühlschrank aufbewahren. Jeden Tag einmal umdrehen. Nach 7 Tagen ist das Gemüse genussbereit.

Für die Mousse den Sauerrahm unter Rühren erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ras el Hanout einrühren und die Mischung kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Rahm darunterziehen und mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft abschmecken.