

Mini Wirsing-Pfannkuchen mit Büsumer Krabben

Für 2 Personen

150 g Büsumer-Krabben, geschält	50 g Frühstücksspeck	50 ml Altbier
75 ml Milch	100 g Crème-fraîche	150 g Mehl
2 Eier	1 Wirsing, klein	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und zusammen mit dem Mehl, der Milch und dem Altbier in eine Schüssel geben. Das Ganze verrühren, salzen und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Den Frühstücksspeck in Würfel schneiden. Den Wirsing vierteln und ein Viertel in Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Frühstücksspeck darin kross anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing etwa drei Minuten darin blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen und den Wirsing zusammen mit den Speckwürfeln in den Pfannkuchenteig geben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin aus dem Teig kleine Pfannkuchen etwa zwei Minuten von jeder Seite fertig backen. Anschließend im Backofen warm stellen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie fein hacken. Die Krabben waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft und der Petersilie vermengen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abschließend die Pfannkuchen mit der Crème-fraîche bestreichen und salzen. Die Pfannkuchen mit den Krabben auf Tellern anrichten und mit dem Zitronenabrieb und Petersilienblättern servieren.

Ann-Christin Katenbring am 28. September 2009