

Lady Mary's Crab Canapés mit Aperitif

Zutaten zwei Personen

Für die Canapés:

1 Baguette	200 g Nordseekrabbenfleisch	4 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, davon 2 EL Saft	125 g Frischkäse	120 g Parmesan
75 g Butter	1 TL grobes Meersalz	

Für die Mayo:

200 ml Sonnenblumenöl	2 Eier	1 TL Senf
1 TL Zitronen	Salz	Pfeffer

Für die Gewürzmischung:

2 Lorbeerblätter	1 TL Senfsaat	2 TL schwarzer Pfeffer
2 TL getrockneter Ingwer	2 TL Rosenpaprika	1 TL weißer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Muskatnuss	1 TL gemahlener Piment	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Muskatblüte	$\frac{1}{4}$ Zimtstange	2 TL grobes Meersalz

Für den Aperitif:

40 ml Sherry	40 ml Orangenlikör	100 ml Orangensaft
--------------	--------------------	--------------------

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Canapés Butter in einem Stieltopf schmelzen. Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und mit flüssiger Butter bepinseln. Im Ofen goldgelb rösten.

Für die Old-Bay-Gewürzmischung die Gewürze im Mörser vermengen, stoßen und gegebenenfalls mit einem Standmixer klein mahlen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Öl, Senf, Eigelb, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer homogenen Creme mixen. Parmesan reiben, Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Käse mit 100 Gramm Mayonnaise, Frischkäse, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und einen Esslöffel der Gewürzmischung vermengen. Nordseekrabbenfleisch unterheben und die Masse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.

Brote im Ofen etwa zehn Minuten knusprig backen.

Lady Mary's Crab Canapés mit Aperitif auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Söcknick-Scholz am 13. Dezember 2016