

## Nordsee-Krabben-Salat mit Zigarren-Röllchen

### Für 2 Personen

200 g Nordseekrabben, frisch	50 g Gehacktes, vom Lamm	2 Avocados, weich
5 Cocktailtomaten	50 g Blattspinat, frisch	3 Schalotten
1 Knolle Sellerie	0,5 Blattsalat	1 Zitrone, unbehandelt
1 Ei	50 g Schafskäse	1 Packung Türk. Teigplatten
25 g Butter	1 L Rapsöl	2 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie, glatt	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Avocados aushöhlen und durch ein Haarsieb geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die erste Hälfte zu den Avocados geben. Drei Cocktailtomaten vierteln und ebenfalls zu der Avocadomasse geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Olivenöl abschmecken. Die Krabben hinzugeben und gut unterrühren. Den Salat von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und zwei Blätter auf einen Teller geben, die Krabbenfleisch-Masse hineingeben und in den Kühlschrank stellen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Anschließend in Salzwasser kochen, danach den Saft aus dem Spinat pressen. Die Butter in eine Pfanne geben, die zweite Hälfte der Schalotte hinzugeben und glasig anbraten. Nun das Ei und den Spinat hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze andünsten. Die Hälfte der Petersilie zupfen, den Rosmarin und den Thymian abzupfen und klein hacken. Den Schafskäse in kleine Stückchen zerdrücken und mit der Petersilie, dem Rosmarin und dem Thymian vermischen. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen zwei Schalotten abziehen, klein hacken und hinzugeben. Das Gehackte und die übrige Petersilie ebenfalls dazugeben und das Ganze scharf anbraten. Die Spinat-, die Schafskäse- und die Hackfleisch-Mischung jeweils in ein Teigblatt geben und einrollen. Diese Röllchen dann nacheinander einzeln in eine Pfanne geben und von jeder Seite etwa eine Minute im Rapsöl frittieren. Den Sellerie schälen und in schmale Streifen schneiden. Den Krabbenfleisch-Cocktail zusammen mit den Zigarrenröllchen anrichten. Das Ganze mit den übrigen Cocktailtomaten und den Selleriestreifen garnieren.

Sedat Yildiz am 17. November 2009