

## Krabben-Cocktail

### Für zwei Personen

200 g Nordsee-Krabben	1 Kopfsalat	100 g Cherrytomaten
1 Orange	1 Zitrone	1 reife Mango
2 Scheiben Toastbrot	0,25 Bund Dill	2 Eier
1 TL Meerrettich	2 TL Johannisbeergelee	1 EL Ketchup
2 EL scharfer Senf	2 EL Joghurt	50 ml Sahne
1 EL Weinbrand	250 ml Rapsöl	2 TL Worcestershiresauce
Butter, Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Die Cherrytomaten klein schneiden. Die Mango schälen, entkernen und fein würfeln. Einige Blätter des Salats zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Orange schälen und filetieren. Alle Zutaten miteinander vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Dill zupfen. Für die Mayonnaise die Eier aufschlagen und trennen. Die Eier und den Senf vermengen und das Rapsöl zulaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Gelee, dem Ketchup, der Worcestershiresauce, dem Meerrettich, dem Weinbrand und dem Zitronensaft verrühren. Die Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Dressing über den Salat geben, die Krabben zufügen und gut vermengen. Den Rand des Toastbrots abschneiden und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot knusprig anbraten. Den Salat in Cocktailgläser füllen, mit Dill garnieren und mit dem Toastbrot servieren.

Krista Klawitter am 08. Januar 2013