

Rösti mit Nordseekrabben-Avocado-Salat, Knoblauch-Soße

Für zwei Personen

100 g Nordseekrabbenfleisch	350 g Kartoffeln	1 Avocado
2 Tomaten	15 g Feldsalat	15 g Rucola
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Ei
75 g Vollmilchjoghurt	2 EL Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Salatmayonnaise	1 TL Honig	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Mehl, je etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Muskatnuss unter die Kartoffeln mischen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und in dem heißen Öl ausbacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und unterrühren. Mit etwas Pfeffer und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale entfernen und fein würfeln. Die Avocado- Würfel mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Krabben waschen und trocken tupfen. Den Salat mit den Tomaten, der Avocado und den Krabben vermengen. Einen Esslöffel Zitronensaft, den Honig, je eine Prise Salz und Pfeffer verrühren und einen Esslöffel Öl darunter schlagen. Das Dressing über den Salat geben. Je drei Rösti anrichten. Die Krabben-Salat-Mischung darauf verteilen und mit etwas Sauce beträufeln. Den Rest der Sauce dazu reichen und servieren.

Daniel Muth am 21. Januar 2014