

# Gefüllte Gurken mit Krabben-Ingwer-Creme auf Rote-Bete

**Für zwei Personen**

**Für die gefüllten Gurken:**

2 Salatgurken	250 g Büsumer Krabben	10 cm Ingwer
1 Limette	1 Beet Kresse	200 g Creme-Double
Meersalz	Cayennepfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Rote Bete Carpaccio:**

2 Rote Bete Kugeln, vorgegart	1 Orange	3 Blätter Friseesalat
Prise Puderzucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Salatgurken schälen und das Kerngehäuse auskratzen. Anschließend die Gurken in vier Zentimeter dicke Stücke schneiden. Salzwasser erhitzen und die Gurken darin 30 Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken und trocken tupfen.

Die Ingwerwurzel schälen und zweidrittel reiben. Den restlichen Ingwer in feine Streifen schneiden.

Das Krabbenfleisch klein zupfen und mit der Mayonnaise und der Creme Double vermengen. Den Ingwer dazugeben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zu der Krabben-Ingwer-Creme geben.

Die Creme in die Gurken geben und mit der Kresse und den Ingwerstreifen garnieren.

Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Mit Orangenabrieb, Orangensaft und dem Puderzucker marinieren. Das Rote-Bete-Carpaccio auf einem Teller anrichten, die gefüllten Gurken dazugeben, mit dem Friseesalat garnieren und servieren.

Frank Schüler am 14. Juli 2015