

# Rösti, Garnelen, Nordseekrabben, Tomaten, Crème fraîche

**Für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

2 große Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL Mehl
1 Ei	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier	250 ml Sonnenblumenöl	1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	Kalahari-Salz, weißer Pfeffer

**Für die Krabben:**

50 g Nordseekrabbenfleisch	1 kleine Dillgurke	1 Zitrone, Saft
1 TL Mayonnaise (s.o.)	60 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz	weißer Pfeffer

**Für die Garnelen:**

5 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Avocado	1 Tomate
50 g Babyfeldsalat	1 Zitrone, Saft	1 TL Mayonnaise
75 g Vollmilchjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Rösti:**

Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Vierkantreibe reiben. Zwiebel abziehen und ebenso reiben. Kartoffeln, Zwiebel, Ei und Mehl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, 2 EL der Kartoffelmischung in die Pfanne geben und goldgelb ca. 4 Minuten anbraten. Im Ofen warmstellen.

**Für die Mayonnaise:**

Senf zu den Eigelben in eine große Schlagschüssel geben. Senf und Eigelbe mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnem Strahl dazugeben und zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Weißweinessig verrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die Krabben in Dillrahm:**

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gürkchen klein schneiden und mit Crème fraîche, Mayonnaise, Dill und Zitronensaft verrühren. Krabben abspülen, abtropfen und unterheben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Reibekuchen anrichten und mit Dill garnieren.

**Für die Garnelen mit Avocado:**

Mayonnaise und Joghurt verrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen und trockenschleudern. Tomate waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Rest Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Avocado halbieren, entsteinen. Fruchtfleisch herauslösen und fein würfeln. Garnelen in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und kurz in der Pfanne ziehen lassen. Garnelen auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Salat, Tomaten, Avocado und die Salatmarinade mischen. Alles mit den Krabben und einem Reibekuchen anrichten und servieren.

Stefanie Keisers-Krambrökers am 28. Februar 2017