

Krabbenbrot, Krabbencocktail, Krabben-Bulette

Für zwei Personen

Für die Krabben Natur:

100 g Nordseekrabben	2 TL Lachskaviar	2 Scheiben Vollkornbrot
1 Ei	100 ml Sahne	1 EL Gesalzene Butter
1 EL Neutrales Öl	$\frac{1}{2}$ Kästchen Gartenkresse	

Für den Krabben-Cocktail:

100 g Nordseekrabben	1 Avocado	1 Chicorée
1 Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 EL Calvados
6 EL Mayonnaise	3 EL Tomatenmark	4 EL Sahne
1 TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Krabben-Buletten:

200 g Nordseekrabben	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Koriander
1 EL Pistazien	1 Ei	30 g Mehl
40 g Semmelbrösel	2 EL geröstetes Sesamöl	

Für die Wasabi-Creme:

50 ml Crème-fraîche	2 TL Wasabi	Salz
---------------------	-------------	------

Für die Krabben Natur:

Den Servierring innen leicht einölen.

Zwei runde Scheiben vom Schwarzbrot ausstechen. Die Schwarzbrotsscheiben mit Butter bestreichen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Servierring einsetzen und das Ei im Metallring braten, Sahne hinzugeben und mit Salz bestreuen. Ei auf das Brot geben, Krabben darüber. Mit Lachskaviar und der Kresse bestreuen.

Für den Krabben-Cocktail:

Avocado schälen, den Kern entfernen und die Frucht in kleine Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Fruchtkerne auslösen. Beides in eine Schüssel geben und die Krabben zufügen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und einige Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Mayonnaise mit Tomatenmark, Sahne und Calvados gleichmäßig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Cayennepfeffer nachwürzen. Chicorée waschen, trocken wedeln und in feine Streifen schneiden. Die Mischung auf dem Chicorée anrichten.

Für die Krabben-Buletten:

Krabben und Pistazien fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trocken wedeln und die Blättchen fein hacken.

Krabben mit Pistazien, Knoblauch, Chili, Koriander, Ei, Mehl und Semmelbröseln verkneten. Je 1 EL von der Masse abstechen, kleine Bällchen formen und leicht plattdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Küchlein darin bei mittlerer Hitze ringsherum goldbraun braten.

Für die Wasabi-Creme:

Wasabi und Crème fraîche verrühren und mit etwas Salz würzen. In eine Spitztülle füllen und neben die Krabbenbuletten drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 26. Juni 2018