

# Krabben-Cocktail, Parmesankörbchen, Avocado-Lachs-Tatar

**Für zwei Personen**

**Für den Krabbencocktail:**

|                       |                         |                          |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| 200 g Nordseekrabben  | $\frac{1}{2}$ Schalotte | $\frac{1}{4}$ Salatgurke |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone | 2 Bund Dill             | 200 g Parmesan           |
| 2 EL Crème-fraîche    | 1 EL Magerquark         | Salz, Pfeffer            |

**Für das Avocado-Lachs-Tatar:**

|                  |                       |                                      |
|------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 100 g Lachsfilet | 1 Avocado             | $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln |
| 1 Chilischote    | $\frac{1}{2}$ Limette | $\frac{1}{4}$ Bund Koriander         |
| 1 EL Olivenöl    |                       |                                      |

**Für die Räucherforellenmousse:**

|                              |                       |                          |
|------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 geräuchertes Forellenfilet | 2 EL Crème-fraîche    | $\frac{1}{4}$ Salatgurke |
| 1 Bund Dill                  | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 1 Scheibe Pumpernickel   |
| 1,5 EL Olivenöl              | Pfeffer               | Salz                     |

**Für den Krabbencocktail:**

Für den Krabbencocktail Gurke und Schalotte schälen und würfeln.

Dill fein hacken. Das Ganze mit den Krabben, Quark und Crème fraîche vermengen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Parmesankörbchen Parmesan reiben und ohne Fett in kreisrunder Form in einer Pfanne ohne Öl erhitzen bis er geschmolzen ist. Kurz in der Pfanne abkühlen lassen und auf einer kleinen Schüssel ausbreiten. Im Kühlschrank auskühlen lassen und vorsichtig ablösen.

**Für das Avocado-Lachs-Tatar:**

Avocado schälen, Kern auslösen und in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Chili halbieren, Kerne entfernen und die Hälfte fein schneiden. Die halbe Limette auspressen.

Lachs in kleine Würfel schneiden und den Koriander hacken. Mit Avocado, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Olivenöl und Limettensaft alles vermengen. Im Kühlschrank kaltstellen und im Servierring anrichten.

**Für die Räucherforellenmousse:**

Die Filets der Forelle zerkleinern. Die Salatgurke schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Die halbe Zitrone auspressen und den Dill fein hacken. Jetzt alle Zutaten vermengen, Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse bis zum Anrichten im Kühlschrank kühlen, damit die Mousse anziehen kann.

Die Pumpernickelscheiben kreisrund ausstechen und in Olivenöl in der Pfanne anrösten. Forellenmousse zu Nocken formen und auf dem Pumpernickel drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Vierling am 11. September 2018