

Krabben-Cocktail, pochiertes Wachtelei, Mayonnaise, Rösti

Für zwei Personen

Für den Krabbenscocktail:

| | | |
|----------------------|-----------|---------------|
| 300 g Nordseekrabben | 1 Avocado | 1 reife Mango |
| 1 Limette | Salz | Pfeffer |

Für das Wachtelei:

| | | |
|---------------|-------------|------|
| 2 Wachteleier | 20 ml Essig | Salz |
|---------------|-------------|------|

Für die Mayonnaise:

| | | |
|-----------------|--------------------------|----------------------|
| 1 Bund Dill | 200 ml Sonnenblumenöl | 2 Eier, davon Eigelb |
| 1 Limette, Saft | 1 TL mittelscharfer Senf | Salz |

Für den Rösti:

| | | |
|-------------------|----------------------|------------------|
| 1 große Kartoffel | 1 TL Kartoffelstärke | Pflanzenöl, Salz |
|-------------------|----------------------|------------------|

Für den Krabbenscocktail:

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Mango und Avocado mit Limettensaft und -abrieb marinieren und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Nordseekrabben werden separat gereicht.

Für das Wachtelei:

Die Wachteleier in einem kleinen Topf mit siedendem Essigwasser knapp 1 Minute pochieren und leicht salzen.

Für die Mayonnaise:

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen und das Eigelb, Zitronensaft, Senf, Öl und Salz der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben und einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen, bis eine homogene Creme entstanden ist. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den gehackten Dill unter die Mayonnaise heben.

Für den Rösti:

Die Kartoffel waschen, schälen und auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Kartoffelstärke mit den Raspeln mischen.

Kleine etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Rösti in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 3 Minuten von jeder Seite ausbacken und leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 02. Oktober 2018