

Krabben-Frikadellen, Kürbiskernöl-Dip, Algensalat

Für zwei Personen

Für die Krabbenfrikadellen:

500 g gepulverte Nordseekrabben	200 g Schweinehackfleisch	1 große Strauchtomate
1 Schalotte	2 Eier	20 g Parmesan
3 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 ml Schmand	2 Knoblauchzehen	4 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für den Algensalat:

50 g getrock. Seetang	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
1 Limette, Saft	3 EL Reisessig	3 EL Sesamöl
4 Zweige Koriander	2 EL gemischten Sesam	½ TL Chilipulver
1 EL Zucker		

Für den Queller:

150 g Queller	2 EL Butter	Zucker, Cayennepfeffer
---------------	-------------	------------------------

Für die Krabbenfrikadellen:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. 300 g der Krabben durch den Fleischwolf drehen. Die restlichen Krabben gemeinsam mit dem Hackfleisch, Eiern, Schalotten und Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Saft der Tomate mit der Hand dazu pressen. Die Masse zu Frikadellen formen und anschließend in Semmelbröseln wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Dip:

Schmand in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und in den Schmand pressen. Anschließend mit Kürbiskernöl zu einem glatten Dip verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Algensalat:

Seetang mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken, Ingwer schälen und fein reiben. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette auspressen und Saft auffangen. Aus Essig, Öl, Zucker, Ingwer, Knoblauch und Limettensaft ein Dressing anrühren. Mit Chilipulver nach Geschmack würzen. Seetang abgießen und ein wenig auswringen. Abgetropften Seetang klein schneiden und unter das Dressing ziehen. Bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Sesam garniert servieren.

Für den Queller:

Queller unter kaltem Wasser abspülen und braune Stellen wegschneiden.

In einer Pfanne Butter aufschäumen, den Queller kurz durchschwenken und mit Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Martina Bobrich am 06. Februar 2024