

# Sylter Landei-Omelett mit Krabben und Schwarzbrot

## Für zwei Personen

### Für das Omelett:

4 Bio-Eier                      50 ml Sahne                      1 EL Butter  
Salz

### Für die Krabben:

120 g Nordseekrabben      1 Schalotte                      1 Zitrone  
1 TL weißer Balsamico      2 EL Olivenöl                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
Salz                              Pfeffer

### Für das Schwarzbrot:

2 Scheiben Schwarzbrot      3 EL Olivenöl                      3 EL neutrales Öl

### Für die Garnitur:

2 Radieschen                      80 g Wildkräuter      Eiswasser

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Mit Salz würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit einem Küchenhelfer vorsichtig aufrollen.

### Für die Krabben:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Nordseekrabben mit den Schalottenwürfeln und dem Schnittlauch vermengen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine schnelle Marinade herstellen, zu den Krabben geben und gut vermischen. Balsamico erst kurz vor dem Servieren dazugeben.

### Für das Schwarzbrot:

Olivenöl und neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten darin rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Garnitur:

Radieschen hobeln und in Eiswasser geben. Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren das Brot mit Radieschen und Wildkräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2020