

Dreierlei von der Nordseekrabbe

Für zwei Personen

Für das Krabben-Süppchen:

150 g Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{4}$ Staudensellerie
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 ml Tomatensugo
200 ml Fischfond	2 EL Crème-fraîche	4 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat mit Krabben:

150 g Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 rote Zwiebel
1 Ei	1 TL Wasabipaste	2 EL Mayonnaise
2 EL Schmand	Zitronensaft	Essig
4 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für das Krabben-Ceviche:

150 g Nordseekrabben	5 Nachos	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette, Saft	1 Zitrone, Saft
1 Chilischote	1 Bund Koriander	1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl		

Für das Krabben-Süppchen:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie schälen und kleinschneiden.

Das Gemüse in Olivenöl anschwitzen, mit dem Fond und dem Tomatensugo ablöschen. Mit Deckel 10 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Krabben darin ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zum Schluss Crème fraîche und Petersilie dazugeben.

Für den Gurkensalat mit Krabben:

Ei ca. 9 Minuten in heißem Wasser kochen. Abschrecken, pulen und feinhacken. Zwiebel abziehen und feinhacken. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gurke waschen, schälen, in feine Scheiben und dann in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen, abschmecken und Krabben am Ende dazu mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Krabben-Ceviche:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Zwiebel, Knoblauch, Limettensaft, Zitronensaft, Chili, Koriander, Essig und Olivenöl miteinander vermischen und Krabben unterheben. Krabben-Ceviche auf den Nachos anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 09. September 2020