

# Krabbenbrot mit Cocktail-Soße und Wachtel-Spiegelei

**Für zwei Personen**

**Für das Krabbenbrot:**

2 Scheiben Sylter Brot                      20 g Butter                      Olivenöl

**Für die Cocktailsauce:**

200 g Krabbenfleisch, gekocht     $\frac{1}{4}$  TL Meerrettich                      1 Zitrone, Saft  
 $\frac{1}{4}$  Orange, Saft                      1 Ei                      1 TL Senf  
2 EL Ketchup                      1 Schuss Weinbrand                       $\frac{1}{4}$  TL Worcestershiresauce  
Tabasco                      200 ml Sonnenblumenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Gurken:**

$\frac{1}{4}$  Salatgurke                      3 große Radieschen                      50 ml Weißweinessig, 5%  
1 EL Honig                      Salz

**Für die Wachteleier:**

2 Wachteleier                      Butter                      Olivenöl

**Für die Garnitur:**

1 Beet Blutampferkresse                      essbare Blüten

**Für das Krabbenbrot:**

Das Brot mit Hilfe eines Servierings in Kreise stechen. Brot in einer Pfanne in Olivenöl und Butter von beiden Seiten knusprig und goldgelb anbraten. Auf ein Küchentuch legen und abtropfen lassen.

**Für die Cocktailsauce:**

Zitrone halbieren und auspressen. Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel mit Senf, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Langsam das Öl hinzufügen bis eine homogene Mayo entsteht.

Die übrigen Zutaten unterrühren und mit den Krabben vermischen.

**Für die Gurken:**

Gurke und Radieschen fein hobeln und in 100 ml Wasser einlegen.

Weißweinessig und Honig in einem Topf erhitzen und mit Salz würzen.

Gurke und Radieschen bis auf einige wenige für die Garnitur aus dem Wasser nehmen, vorsichtig ausdrücken und mit dem Sud pickeln.

**Für die Wachteleier:**

Wachteleier mit einem Sägemesser ansägen, um sie besser öffnen zu können. Eier in die Pfanne geben und in Öl und Butter Spiegeleier braten.

**Für die Garnitur:**

Kresse und Blüten als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen, Cocktailsauce mit Krabben darauf anrichten. Das Spiegelei darüberlegen und gepickeltes Gemüse als Garnitur oben drauf legen. Mit restlichen Gurken, Radieschen und Blüten garniert servieren.

Nelson Müller am 04. Juli 2024