

# Schweden-Happen von Flusskrebs-Fleisch

## Für 4 Personen

0,5 Avocado	1 Paprika	2 EL Butter
0,5 Kugel Mozzarella	0,5 Bund Petersilie	0,5 Schote Chili
0,5 Zitrone	1 TL Sojasoße	100 g Flusskrebsfleisch
100 g Crème-fraîche	Radieschen	Knäckebrot
Salz	Pfeffer	

Avocado schälen und in Würfel schneiden. Paprika putzen, mit einem Sparschäler schälen und ebenfalls würfeln. Beides mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne anschmoren. In eine Schüssel geben. Mozzarella in Würfel schneiden. Petersilie und Chilischote fein hacken. Die Zitrone auspressen. Eine Prise Salz und Pfeffer, Zitronensaft und Sojasoße mit Mozzarella, Petersilie und Chili vermengen und zu den angebratenen Gemüsewürfeln in die Schüssel geben. Flusskrebsfleisch in einer Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knäckebrot in Kanapee-Größe brechen. Den Tartar schichtweise auf das Knäckebrot, Flusskrebsfleisch und einen Teelöffel Crème-fraîche auf die Masse geben; mit Radieschenstiften toppen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2010