

Krabben-Pfanne mit Queller

Für 4 Personen:

500 g frische Nordseekrabben	500 g Kartoffeln	1 EL Krebsbutter
250 g Crème-fraîche	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Handvoll Queller
250 ml süße Sahne	1 EL frischer Dill	Pfeffer, Salz

Kartoffeln schälen, kochen und in Scheiben schneiden. Die Krebsbutter in einer Pfanne schmelzen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Kartoffelscheiben dazugeben. Alles leicht salzen und umrühren.

Etwas Pfeffer dazugeben und den Queller auf die Kartoffeln streuen. Umrühren und die Hitze etwas reduzieren. Crème fraiche unterrühren und die Krabben daraufstreuen.

Sahne schlagen, mit gehacktem Dill verfeinern und auf den Krabben verstreichen. Ganz kurz die Flamme eines Flambiergerätes auf die Krabben mit der Sahne halten - das ergibt ein feines Grillaroma. Achtung, die Krabben dürfen nicht zu heiß werden, sonst werden sie trocken.

Rainer Sass am 29. März 2020