

Nordsee-Krabben-Burger

Für 4 Portionen:

Für die Soße:

1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Apfel	1 kleine saure Gurke
3 Stängel Dill	200 g saure Sahne	100 g Schmand
2 EL Essiggurkensud	2 EL weißer Balsamico-Essig	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Burger:

2 kleine Gemüsezwiebeln	3 EL Sonnenblumenöl	3 Prisen Salz
1 Prise Zucker	4 Burger Buns	Eisbergsalatstreifen
Rotkohlstreifen	6 Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Nordseekrabbenfleisch	1 TL Dijon-Senf
1 Spritzer Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	4 Eier
1 rote Paprikaschote		

Hausfrauensauce herstellen: Für die Hausfrauensauce in einem kleinen Topf Wasser aufkochen. Die Zwiebel schälen, in feinste Würfel schneiden und im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen.

Den Apfel schälen und mit der Gurke in feinste Würfel schneiden.

Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Schüssel saure Sahne und Schmand verrühren. Zwiebel-, Apfel- und Gurkenwürfel mit dem Dill unterheben. Die Sauce mit Essiggurkensud, Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Beiseitestellen.

Zwiebelringe anbraten: Für die Burger den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin mit je 1 Prise Zucker und Salz bei niedriger Hitze schön langsam erst glasig, dann goldbraun braten, dabei regelmäßig durchrühren.

Salat schneiden: Das Romana-Salatherz waschen und trocken schütteln. 4 schöne äußere Blätter vom Kopf lösen und beiseitelegen. Den restlichen Kopf wie die Eisbergsalat- und Rotkohlblätter in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Dill und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Krabbensalat mischen: Vorbereiteten Salat- und Kohlstreifen, Tomaten, Dill und Schnittlauch in einer Schüssel mit Krabben, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. 6-8 EL Hausfrauensauce unterheben der Krabbensalat soll gerade schön gebunden sein. Die übrige Sauce anderweitig verwenden, zum Beispiel für einen großen gemischten Salat.

Spiegeleier braten: Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten, dabei mit 1 Prise Salz würzen.

Buns anrösten: Währenddessen die Bunnhälften im heißen Ofen auf dem Rost etwa 5 Minuten anrösten.

Paprika schneiden: In dieser Zeit die Paprika waschen, trocknen und 4 schöne Ringe heraus-schneiden.

Burger belegen: Die Burger Buns aus dem Ofen nehmen, die Unterseiten auf Teller verteilen und in der folgenden Reihenfolge belegen: 1 Paprikaring, 1 Romana-Salatblatt, 1 Portion Krab-bensalat, 1 Spiegelei und 1 Portion Röstzwiebeln. Den Deckel auflegen, nach Belieben mit einem Burgerspieß feststecken und die Nordsee-Krabbenburger servieren. Dazu passen zum Beispiel Süßkartoffelpommes.

Frank Rosin am 19. Mai 2021