

Marinierte Krabben mit Avocado

Für 2 Portionen

150 g Nordseekrabben	1 Avocado	2 rote Zwiebeln
100 g Crème-fraîche	1 Zitrone	0,5 Bund Petersilie
1 getrocknete Chili	Salz	Pfeffer

Zunächst die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch in der Schale mit dem Messer schachbrettmusterförmig einritzen. Dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Nordseekrabben in einen Topf geben. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Diese den Nordseekrabben hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zusätzlich die Petersilie hacken und ebenfalls untermischen. Die Crème-fraîche in einen weiteren Topf geben und mit der getrockneten Chili sowie Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf die Avocadohälften geben und gut damit bestreichen. Anschließend die marinierten Nordseekrabben zusammen mit den Zwiebeln auf die Crème-fraîche geben und auf Tellern servierfertig anrichten.

Steffen Henssler am 07. 03. 2012