

Marinierte Nordsee-Krabben

Für 2 Portionen

150 g Nordseekrabben	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
4 Radieschen	40 g Frischkäse	40 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Die Nordseekrabben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und die Krabben mit deren Saft verfeinern. Den Schnittlauch fein schneiden und zu den Krabben geben. Das Ganze leicht vermischen. Die Radieschen in Scheiben, dann in Stifte schneiden und mit dem Frischkäse zu den Krabben geben. Sollte das Ganze zu fest sein, etwas Sahne nachgießen. Aus der Masse Nocken formen, auf Tellern anrichten und mit etwas Schnittlauch und Pfeffer garnieren.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2012