

Krabben-Cocktail

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 200 g Nordsee-Krabben | 1 Baguette | 60 g Staudensellerie |
| 2 Friséebblätter | 1 Chicorée | 1 unbehandelte Zitrone |
| 1 unbehandelte Orange | 1 Mango | 100 g Thaispargel |
| 1 TL Butter | 1 Prise Zucker | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1/2 Bund Dill | 100 g Crème-fraîche | 60 ml Schlagsahne |
| 2 EL Tomatenketchup | 1 EL Weinbrand | Worcestersoße |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Chicorée putzen, abbrausen, halbieren und den Strunk großzügig herausschneiden. Die einzelnen Blätter lösen. Den Staudensellerie von den hölzernen Fäden befreien und in feinste Stücke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen und den Dill fein hacken. Die Mango halbieren, eine Hälfte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Thaispargel in dem kochenden Salzwasser, mit einer Prise Zucker sowie einem halben Teelöffel Butter kurz blanchieren. Anschließend in eiskaltes Wasser geben und in circa 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Spargelspitzen für die Garnitur beiseitelegen. Die Schlagsahne mit der Crème-fraîche und dem Tomatenketchup verrühren. Die Orange und Zitrone halbieren und je eine Hälfte auspressen. Anschließend das Sahne-Gemisch mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft sowie dem Weinbrand abschmecken. Das Ganze mit etwas Worcestersoße abrunden. Die Krabben waschen, trocken tupfen und mit dem Schnittlauch, dem Dill, dem Sellerie, der Mango und dem Spargelstücken vorsichtig mit der Cocktailsoße vermengen. Den Krabben-Cocktail mit den Chicoréeblättern und dem Friséebblatt auf Tellern oder in großen Gläsern anrichten, mit den Spargelspitzen garnieren und mit dem Baguette servieren.

Horst Lichter am 02. März 2012