

## Oeufs en cocotte mit Büsumer Krabben

### Für zwei Personen

100 g Büsumer Krabben	2 Scheiben Weißbrot	1 Salatgurke
1 Zitrone	2 Eier	1 Zweig Minze
50 g kleine Erbsensprossen	2 EL Sahne	2 TL Crème-fraîche
Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei kleine feuerfeste Gläser ausbuttern, salzen und pfeffern. Die Eier aufschlagen, in ein Glas füllen und je einen Klecks Sahne darauf geben. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen und diese mit soviel Wasser auffüllen, dass die Förmchen zu dreiviertel in Wasser stehen. Für circa zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, halbieren und auspressen. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Das Krabbenfleisch sowie die Crème-fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Minze abschmecken. Die Spitzen der Erbsensprossen abschneiden und locker unter den Krabbensalat heben. Eine weitere Pfanne mit Butter erhitzen. Die Weißbrotscheiben halbieren und in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbräunen lassen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, abtupfen und auf einen Teller stellen. Den Salat daneben anrichten und mit Weißbrot servieren.

Kolja Kleeberg am 25. Mai 2012