

# Nordseekrabben auf Friesen-Brot mit Rührei

**Für zwei Personen**

**Für den Krabbensalat:**

200 g Nordseekrabben	1 Schalotte	1 Radieschen
2 EL Olivenöl	1 TL weißer Balsamessig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für die Brotscheiben:**

2 Scheiben Friesenbrot	1 EL Olivenöl
------------------------	---------------

**Für das Rührei:**

3 Eier	50 ml Milch	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz		

**Für die Garnitur:**

Salatmischung

**Für den Krabbensalat:**

Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, mit den Nordseekrabben und den Radieschenstiften mischen. Mit Olivenöl, Essig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren.

**Für die Brotscheiben:**

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten.

**Für das Rührei:**

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier, Milch und Schnittlauch verschlagen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und das Rührei darin braten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Brotscheiben auf der einen Hälfte mit dem Krabbensalat belegen, auf der anderen Seite das Rührei anrichten. Mit einem Salatbouquet garnieren und servieren.

Nelson Müller am 03. Februar 2017