

Krabben-Cocktail mit Orangen-Fenchel-Salat

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft	2 Eier	1 TL Currypulver
1 TL Ahornsirup	400 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Cocktail:

100 g Nordseekrabben	1 Fenchelknolle	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Baby Römersalat	$\frac{1}{4}$ Kopf Radicchio di Castelfranco	2 cm Ingwer
1 Orange, Abrieb, Frucht	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Baby Romanasalat

Für die Mayonnaise:

Den Saft der Limette, beide Eier, Currypulver, etwas Salz und Pfeffer und Ahornsirup in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab kurz aufmixen und während des Mixens weiter Pflanzenöl einfließen lassen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Für den Cocktail:

Orange heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Dann schälen, über einer Schüssel filetieren und den Saft auffangen. Fenchel putzen. Grün abschneiden und zur Dekoration zur Seite legen. Fenchel halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Mit in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salate waschen und trockenschleudern. Beides in feine Streifen schneiden und dazugeben.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit der Mayonnaise in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen.

Ingwer schälen und fein reiben. Cocktail damit abschmecken. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Strunk herausscheiden.

Ein Martiniglas mit einigen Salatblättern auslegen und Cocktail darauf portionieren. Mit Fenchelgrün garnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2023