

Gefüllte Tomaten mit Krabben-Kartoffel-Salat

Für vier Portionen

500 g Kartoffeln, klein, fest	200 g Krabben	1/2 Bund Radieschen
2 Stangen Frühlingslauch	100 g Mayonnaise	50 ml Buttermilch
1 Zitrone, unbehandelt	4 Strauchtomaten, groß	1/2 Bund Schnittlauch
2 Bund Rucola	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln dann am nächsten Tag schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Krabben in eine Schüssel geben. Anschließend die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch ebenfalls putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beides mit in die Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Mayonnaise und die Buttermilch miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Kartoffelsalat damit marinieren, zehn Minuten ziehen lassen und anschließend nochmals kräftig abschmecken. Die Strauchtomaten waschen und halbieren. Mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen und die Tomaten umgedreht auf Küchenpapier legen. Den Krabben-Kartoffelsalat in die vorbereiteten Tomaten füllen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über die Tomaten streuen. Abschließend den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit dem Balsamico und dem Olivenöl, Salz, Zucker und etwas Pfeffer marinieren. Die gefüllten Tomaten mit dem Rucola auf Tellern anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Horst Lichter am 01. September 2012