

Krabben-Salat im Gurken-Becher mit Dillmayo

Für vier Portionen

200 g Nordseekrabben (geschält)	1 kleine Zwiebel	1 Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln	1 kleine Dose Mais	1 milde rote Chilischote
2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer
3 EL Mayonnaise	2 EL Joghurt	1 Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Zitrone		

Nordseekrabben in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und klein würfeln. Salatgurke waschen, trocknen und in acht gleiche Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln.

Nordseekrabben mit der Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Mais, Chili in eine Schüssel geben und mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren.

Die Gurkenstücke auf die Schnittfläche stellen, mit einem Teelöffel aushöhlen, so dass ein kleiner Becher entsteht. Den Krabbensalat in die Becher füllen und auf eine Platte stellen.

Die Mayonnaise mit dem Joghurt mischen. Dill abrausen, trocknen und einige Spitzen zur Garnitur beiseitelegen. Restliche Dill klein hacken, zur Mayonnaise geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auf jeden Gurkenbecker einen kleinen Klecks Dillmayo geben und mit den Dillspitzen garnieren.

Horst Lichter am 08. August 2015