

# Krabben-Salat mit gebratener Wassermelone

## Für 4 Personen

400 g gepulte Nordseekrabben	1 Möhre	2 Stangen Frühlingszwiebeln
2 Schalotten	1 Stg. gelbl. Staudensellerie	0.5 Bund Dill
0.5 Bund Petersilie	4 Blätter Minze	3 Radieschen
6 Scheiben Wassermelone	0.2 l Gemüsebrühe	3 EL Rapsöl
1 EL milder Weinessig	Olivenöl	Salz
Zucker		

Das Gemüse und die Schalotten putzen und in feinste Würfel und Scheiben schneiden. Rapsöl in einem Stieltopf erhitzen und das Gemüse nur etwa 2 Minuten bissfest und farblos andünsten. Dabei etwas salzen und zuckern. Den Topf in ein Wasserbad mit Eiswürfel stellen und das Gemüse kalt rühren. Das verhindert das Nachgaren und Austreten von Schmorflüssigkeit. Die Flüssigkeit weiter einkochen, dann abkühlen lassen.

Dill, Petersilie und Minze säubern und sehr fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Krabben vermengen. Nun den Krabbensalat mit etwas Essig, Rapsöl und Salz würzen.

Die Radieschen säubern und in feine Stifte teilen. Die Wassermelone in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Melonenscheiben beidseitig kurz und scharf anbraten. Je nach Geschmack kann man die Menge an Krabben und Gemüse natürlich auch verringern oder erhöhen.

### Servieren:

Zum Anrichten die Melonenscheibe auf die Teller legen. Darauf den Krabbensalat platzieren. Mit den Radieschen bestreuen und mit einem Zweig Dill garnieren.

Rainer Sass am 28. Mai 2021