

# Krabben-Apfel-Tatar

## Für eine Portion:

1 großer Apfel                      150 g Nordseekrabben      2 EL Schmand  
1 Zwiebel                              1 unbehandelte Zitrone    Petersilie (kraus)  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden. Die Krabben im Verhältnis 1 zu 1 mit dem Apfel mischen und in eine Schüssel geben. Zwei Esslöffel Schmand dazugeben und alles vermengen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Die Masse mit dem Anrieb einer Zitrone, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken und hinzufügen. Das Ganze mit einem Schuss Olivenöl vermengen. Das Tatar mit Hilfe von Ausstechringen auf Tellern anrichten.

Tipp:

Anstelle der Zwiebeln eignet sich auch Schnittlauch!

Steffen Henssler am 24. Juni 2013