

# Krabbenbrot - pochierte Wachteleier mit Nordseekrabben

## Für zwei Portionen

4 Scheiben Tramezzini	8-10 Wachteleier	6 EL Nordseekrabben
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zitrone
100 g Sauerrahm	Salatspitzen	Olivenöl
Rapsöl	Weißweinessig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Aus jeder Scheibe Tramezzini zwei gleich große, runde Scheiben ausstechen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten hellbraun braten und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, wenige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, anschließend sofort kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Die Krabben kurz unter fließendem Wasser abspülen und in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel blanchierte Schalottenwürfel und die Schnittlauchröllchen unterrühren und mit einigen Spritzern Saft und etwas Abrieb einer Zitrone, sowie Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Wachteleier vorsichtig aus den Schalen lösen und in eine kleine Schüssel geben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, einen großen Schuss Essig hineinlaufen lassen, mit einem Kochlöffel oder Schneebesen stark rühren, bis ein Strudel in der Topfmitte entsteht und die Wachteleier einlaufen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Wachteleier im nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen.

Die Salatspitzen mit einer kleinen Prise Salz und etwas Rapsöl marinieren. In die Mitte zweier Teller je einen kleinen Klecks Sauerrahm geben und je eine Scheibe geröstetes Tramezzini darauf setzen. Das Brot mit etwas Sauerrahm bestreichen, einige Salatspitzen darauf verteilen und je einen großen Löffel marinierte Krabben darauf setzen.

Anschließend erneut eine Schicht Brot, etwas Sauerrahm, Salat, Krabben und Eier darauf setzen. Zuletzt mit einigen Salatspitzen oder frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 25. März 2015