






Krabbencocktail

 Leicht  25 min  6 Personen

Zutaten

- 300 g Nordseekrabbenfleisch
Art.-Nr. 80275 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Bund Dill
- 2 EL kaltgepresstes Olivenöl,
extra vergine
- 1 EL weißer Balsamico
- 4 TL Zitronensaft
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
- 150 g Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 1-2 EL Weinbrand
- Cayennepfeffer
- Worcester-Sauce
- Salz
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1/4 Honigmelone
- 1 Kopf Chicorée

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Hälfte des Dills fein hacken. Nordseekrabben mit Olivenöl, gehacktem Dill, Balsamico, 1 TL Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer vermengen und etwas marinieren.

Schritt 02

Für die Cocktailsauce Mayonnaise mit Ketchup, Weinbrand, etwas Cayennepfeffer, Worcestersauce, Salz und 3 TL Zitronensaft vermengen.

Schritt 03

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. In 6 Cocktailschalen verteilen. Melone halbieren, entkernen und mit einem Ausstecher kleine Kugeln herauslösen und auf den Salat geben.

Schritt 04

Die marinierten Krabben auf den Melonenkugeln anrichten. Die Salatcreation mit einem Klecks Cocktailsauce versehen. Mit etwas Dill und Chicorée (ca. 3 Spitzen pro Person) garnieren.

Schritt 05

Variante: Die Melone lässt sich auch gut durch 3 Avocados oder 150 g Meeresspargel (Salicorn) ersetzen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür