






Königskrabbe auf gerösteter Stulle

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 2 Königskrabbenbeine
Art.-Nr. 83568 auf
www.deutschesee.de/shop
- 6 Kirschtomaten
- 1 EL Zucker
- 4 Scheiben Ciabatta
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Lardo, dünn
- Etwas Schnittlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Königskrabbenbeine über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Beine mit einer Fischechere an den Gelenken teilen. Die Abschnitte der Länge nach einschneiden und das Fleisch vorsichtig aus der Schale auslösen.

Schritt 02

Kirschtomaten halbieren, mit Zucker vermengen und mit der Schnittkante nach unten auf ein Backblech legen. Bei 130 °C ca. 40 Minuten backen.

Schritt 03

In einer Pfanne Butter erhitzen, bis sie leicht braun wird. Königskrabbenfleisch in der braunen Butter langsam für 4-6 Minuten braten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 04

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf den Schnittkanten rösten. Gebratenes Krabbenfleisch und warme Tomatenhälften auf die 4 gerösteten Ciabattas verteilen. Mit 2 Scheiben Lardo belegen, mit frischem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür