






## Königskrabbe vom Grill

 Mittel  40 min  6 Personen

### Zutaten

- 6 Königskrabbenbeine  
Art.-Nr. 81489 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 6 Gelbe Beten, mittelgroß
- Meersalz
- 6 TL Kräuterbutter
- 3 Ziegenkäsetaler
- 3 EL Granatapfelkerne
- 2 EL Macadamianüsse
- 1 EL Honig
- 1 Beet bunte Kresse

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Gelbe Bete in reichlich gesalzenem Wasser garkochen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Bete pellen, in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

#### Schritt 02

Königskrabbenbeine mit einer Fischechere an den Gelenken teilen. Die Schalen der Länge nach einschneiden, durchsichtige Schwerter entfernen und das Fleisch vorsichtig aus der Schale lösen. Schale abspülen, trocknen und innen mit Kräuterbutter bestreichen. Königskrabbenfleisch zurück in die Schale legen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze für etwa 10-15 Minuten garen lassen.

#### Schritt 03

Für die letzten 5 Minuten Ziegenkäsetaler in Alufolie wickeln und mit auf dem Grill warm werden lassen. Königskrabbe und Ziegenkäse auf Gelbe-Bete-Carpaccio anrichten und mit Granatapfelkernen, Nüssen, Honig und Kresse garnieren.

#### Tipps & Tricks

Königskrabbenbeine am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Dabei sollte das Tauwasser abfließen können.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür