






## Königskrabbe in Zitronen-Estragon-Butter

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 6 Königskrabbenbeine, aufgetaut  
Art.-Nr. 83568 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 400 g neue Kartoffeln
- Salz
- 1 Salatgurke
- Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Bio-Zitronen
- Pfeffer
- 6 EL Butter
- 4 EL frische Croûtons
- 4 Zweige Estragon

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Währenddessen Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und zuckern und ziehen lassen. Kurz vorm Anrichten mit Apfelessig und 2 Esslöffeln Sonnenblumenöl anmachen und abschmecken.

#### Schritt 02

Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und die Filets auslösen. Zitronenschale und –filets aufbewahren.

#### Schritt 03

Königskrabbenbeine im Gelenk durchschlagen. Mit einer Fischechere die Schalen längs aufschneiden, durchsichtige Schwerter entfernen und das Fleisch auslösen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Königskrabbenbeine und Butter hinzugeben. Königskrabbe rundherum bei mittlerer Hitze für 6-8 Minuten braten. Dabei immer wieder mit der heißen Butter begießen. Kurz vor Ende der Garzeit Crôtons, gezupften Estragon, Zitronenschale und –filets mitbraten. Königskrabbe in Zitronen-Estragon-Butter, Kartoffeln und Gurkensalat servieren.

#### 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