






Königskrabbenbeine mit Brombeeren

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg Königskrabbenbeine, aufgetaut
- Meersalz
- 300 g Baguette
- 1 EL Wacholderbeeren
- 3 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Thymian
- 1 EL Honig
- 125 g Brombeeren
- 1 EL Rotweinessig
- Pfeffer
- 1/2 Zitrone

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die aufgetauten Königskrabbenbeine an den Gelenken zerteilen und in kochendes Salzwasser geben, aufkochen lassen und den Herd sofort ausschalten. Die Krabbenbeine für 2 bis 3 Minuten im Wasser ziehen lassen und aus dem Topf nehmen. Die Königskrabbenbeine der Länge nach einschneiden und die Krabberscheren mit dem Messerrücken anschlagen, sodass sich das Fleisch später beim Essen leicht herauslösen lässt.

Schritt 02

Baguette in 4 bis 5 Zentimeter große Würfel schneiden und Wacholderbeeren grob hacken. In einer sehr großen Pfanne Butter und Pflanzenöl erhitzen, Knoblauch halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen, um das Fett zu aromatisieren. Baguettewürfel, Krabbenbeine, Thymian und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und alles bei niedriger Hitze braten. Krabbenbeine und Brotwürfel dabei öfter wenden, sodass die Croutons von allen Seiten goldbraun werden.

Schritt 03

Zum Schluss Honig und Brombeeren in die Pfanne geben, vorsichtig schwenken und mit Essig, Saft einer halben Zitronen, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tipps & Tricks

Krabbenbeine am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür