



SCHAURIGE KRABBE-BURGER



Für 2 Personen

ZUTATEN

für Krabben und Marinade:

2 gesäuberte, große
Weischalenkrabben
300 ml Buttermilch
½ TL Salz
¼ TL weißer Pfeffer
¼ TL Knoblauchsatz

für die Crotouns:

Tortilla
Ausstecher in Krabbenform

für das Gewürz:

3 EL Maismehl
1/4 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Knoblauchsatz
1/2 TL Paprika
10 Spritzer Pflanzenöl aus der
Sprühflasche

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Krabben in eine große Schüssel legen. Buttermilch, Salz, weißen Pfeffer und Knoblauchsatz verrühren, Krabben großzügig mit der Marinade beträufeln. Abgedeckt 30-60 Minuten kühl stellen.

Für die Crotouns Tortilla auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Ausstecher in Krabbenform mehrere Krabben ausstechen und auf ein Backblech mit hitzebeständiger Silikonmatte legen. Fünf Minuten knusprig backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Backofen auf 200°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Krebse aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade gründlich abtropfen lassen. Auf ein Backblech mit hitzebeständiger Silikonmatte legen. Maismehl, Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz und Paprika mischen und durch ein Sieb auf die Krebse sieben. Jeden Krebs mit einigen Spritzern Pflanzenöl besprühen und 8-10 Minuten hellgold backen.



SCHAURIGE KRABBE-BURGER

ZUTATEN

für den Salat:

½ fein gehackter, kleiner Rotkohl
½ in Ringe geschnittene kleine,
rote Zwiebel
20 grob gehackte Zuckererbsen
25 g Rukolablätter
6 geschnittene Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
eine große Prise Salz und Pfeffer
1 EL gemischte schwarze und
weiße Sesamsamen

Burger-Aufbau:

2 getoastete Brioche Buns
6 große Salatblätter
1 große Tomate, in Scheiben ge-
schnitten
Tatarsauce

ZUBEREITUNG

Rotkohl, Zwiebelringe, Zuckererbsen, Rukola und Frühlingszwiebeln in eine große Schüssel geben. Olivenöl und Zitronensaft darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut vermischen und die Sesamsamen unterheben. Zuletzt die Krabben Croutons dazugeben.

Böden der Brioche Buns mit Salatblättern, Tomatenscheiben und einem Löffel des roten Salats belegen. Eine Krabbe auf jeden Bun legen und mit ein wenig Tatarsauce beträufeln. Die oberen Hälften auf die Burger legen.