

**Rainer Klutsch
Krabbencocktail****Donnerstag, 12. Dezember 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Schnelle Küche

Zutaten:

Für die Krabben:

300 g	Nordseekrabbenfleisch, gegart
1/2	Zitrone
1 TL	Puderzucker
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1/2 Bund	Dill

Für die Cocktail-Sauce:

200 g	Mayonnaise
2 EL	Ketchup
1/2	Zitrone
2 EL	Cognac (nach Belieben)
1 EL	Worcestershiresauce
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

zusätzlich:

1	Chicorée-Kolben
---	-----------------

Zubereitung:

1. Krabben in eine Schüssel geben.
2. Von der Zitrone etwas Saft auspressen.
3. Zitronensaft mit Puderzucker und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Krabben damit marinieren.
4. Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken und ebenfalls unter die Krabben mischen.
5. Mayonnaise und Ketchup in einer Schüssel vermischen.
6. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit dem Cognac unter die Mayonnaise mischen. Mit Worcestersauce, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Chicorée putzen und waschen.
8. Chicorée-Blätter dekorativ in Glasschalen geben, darauf die marinierten Krabben geben und die Cocktail-Sauce darauf verteilen. Dazu schmeckt knusprig gerösteter Toast.

Pro Portion: 545 kcal/2280 kJ
7 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 50 g Fett