



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

### Krabbencocktail – leicht



#### Einkaufsliste:

Nordseekrabben, frisch, 200 g  
Salatgurke, 1 kleine Bio  
Frühlingszwiebeln, 2 Stängel  
Dill, 4 Stängel  
Estragon, 4 Stängel  
Kresse, 1 kl. Karton  
Zitrone, 1 Bio  
Paprikamark, 1 TL  
Senf, 1 TL  
Sauerrahm, 50 g  
Ei, 1  
Rapsöl, 150 ml  
Balsamicoessig, weiß, 1 EL  
Zucker  
Salz  
Pfeffer



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 Party food

### Vorbereitung:

- Nordseekrabben gut abspülen,
- Gurke längs halbieren, Kerne auskratzen,
- Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden,
- Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden,
- Kresse mit der Schere abschneiden,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Dill und Estragon klein hacken, Mayonnaise:
- die Zutaten müssen alle Zimmertemperatur haben,
- in ein hohes Gefäß Ei, Senf, Essig, Paprikamark und 1 TL Zitronensaft geben, zum Schluß 150 ml Rapsöl zufügen,
- den Zauberstab auf den Gefäßboden stellen,
- erst dann einschalten und so lange mixen, bis die Mayo nicht mehr dicker wird,
- jetzt erst den Pürierstab langsam hochziehen,
- Dill, Estragon und Sauerrahm unterrühren,
- mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

### **Zubereitung:**

- Nordseekrabben mit Gurkenwürfeln und Frühlingszwiebeln vermischen,
- in breite Gläser füllen,
- mit der Mayonnaise beträufeln,
- Kresse drüberstreuen,
- im Kühlschrank mind. 1 Std. aufbewahren und
- anschließend servieren

### **Tipps:**

- Dieser Krabbencocktail ist aufgrund der Gurke und der leichten, selbst gemachten Mayonnaise sehr erfrischend.
- Die (veraltete) klassische Version bestand aus viel fertiger Mayo, Ketchup und einem Schuss Weinbrand – wer´s mag...
- Ihr solltet, wenn möglich, frische Nordseekrabben verwenden.
- Die kleinen Eismeergarnelen sind zwar wesentlich preiswerter, aber...
- Dazu schmeckt frisches Baguette.
- Probiert auch mal junge rohe Chicoréeblätter und setzt sie als essbare Löffel ein.

### **Als Wein:**

passt ein feinherber Riesling von der Nahe.