

Marinierte Krabben mit Dip

Für zwei Personen

Für die Krabben:

100 g frische Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Fleischtomate
1 rote Zwiebel	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Dip:

100 g Crème-fraîche	2 EL Limettensaft	1 EL Olivenöl
Tabasco		

Für die Garnitur:

1 kleines Baguette	2 Dillrispen	2 Stängel Blattpetersilie
Gartenkresse	Olivenöl, Salz	

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit der Brotschneidemaschine das Baguette in etwa 20 Zentimeter lange, dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und im vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten kross backen. Die Salatgurke waschen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen, danach die Gurkenhälften noch ein Mal halbieren und in kleine Scheiben schneiden. Jetzt die Fleischtomate waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit dem Teelöffel entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln, dann den Dill fein hacken. Alle Zutaten mit den Krabben zusammen in eine Schüssel geben. Anschließend mit der Küchenreibe etwas Limettenschale abreiben. Den Limettenschalenabrieb, einen Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit einem Holzlöffel vorsichtig vermischen. Für den Dip die Crème-fraîche, den Limettensaft und das Olivenöl vermengen. Zum Schluss mit einem Spritzer Tabasco pikant abschmecken. Die marinierten Krabben in Gläsern geben und darauf einen Klecks von dem Dip setzen. Die Gläser auf einem Teller anrichten und das geröstete Baguette hinzulegen. Mit den Dillrispen, der Blattpetersilie und der Gartenkresse garnieren und servieren.

Uli Horn am 29. August 2014