

# Nordseekrabben-Salat im Gurken-Becher, Dill-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Nordseekrabben-Salat:**

200 g Nordseekrabben

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Salz

1 kleine Zwiebel

1 Dose Mais

2 EL Weißweinessig

Pfeffer

2 Frühlingszwiebeln

1 Chilischote

20 g Butter

**Für den Gurkenbecher:**

1 Salatgurke

**Für die Dill-Mayonnaise:**

3 EL Mayonnaise

1 Bund Dill

1 Zitrone

Salz

2 EL Joghurt

Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Bund glatte Petersilie

Für den Nordseekrabben-Salat Nordseekrabben waschen und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, und in Ringe schneiden. Mais im Sieb abtropfen lassen. Chilischote halbieren, entkernen und ganz klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein gehackt.

Nordseekrabben zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Mais, Chili in eine Schüssel geben und mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit Essig und Öl marinieren.

Für den Gurkenbecher Salatgurke waschen, von den Enden befreien und in vier gleiche Stücke schneiden. Gurkenstücke auf die Schnittfläche stellen und mit einem Löffel aushöhlen, so dass ein kleiner Becher entsteht.

Den Krabbensalat in die Becher füllen und auf eine Platte stellen.

Einige Krabben in eine Pfanne mit Butter geben und nur kurz durchschwenken.

Für die Dill-Mayonnaise Mayonnaise mit Joghurt mischen. Dill abrausen, trockenwedeln und einige Spitzen zur Garnitur beiseitelegen und restlichen Dill klein hacken. Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen. Dill zur Mayonnaise geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf jeden Gurkenbecher etwas Dill-Mayonnaise geben und mit den Dillspitzen garnieren.

Petersilie klein hacken.

Nordseekrabben-Salat im Gurkenbecher mit Dill-Mayonnaise auf einem Teller anrichten, daneben die warmen Krabben geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Bernhard Deterts am 21. Juni 2016