

Crab Cakes (Krebs)

Für 2 Personen

500 g Flusskrebbsfleisch, gekocht	100 g Brotkrümel	3 Lauchzwiebeln
2 Paprika, rot	325 g Mayonnaise	1 Ei
1 Orange, unbehandelt	1 Lollo Bianco	2 EL Mehl
1 TL Worcester-Soße	1 TL Senf	1 Zitrone , unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	0,5 TL Knoblauchpulver	1 TL Chilisoße
Salz	Cayennepfeffer	Erdnussöl
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Eine Paprika halbieren, von den Samenker-
nen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft einer
Hälfte auspressen. Die Lauchzwiebeln klein schneiden. Das Krebsfleisch mit dem Panko Mehl,
den Lauchzwiebeln, den Paprikawürfeln, dem Ei, 75 Gramm Mayonnaise, der Worcester-Soße,
dem Senf, dem Zitronensaft und dem Knoblauchpulver vermengen und mit Salz und Cayenne-
pfeffer abschmecken. Die Masse zu mehreren kleinen Kuchen formen und kalt stellen. In einer
Pfanne Erdnussöl erhitzen, die kleinen Kuchen mit dem Mehl bestäuben und anschließend in
der Pfanne etwa fünf Minuten von allen Seiten anbraten. Für die rote Paprikamayonnaise die
Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die Orangenschale und die restliche Paprika im Backofen
etwa 15 Minuten rösten. Das Ganze mit der restlichen Mayonnaise und der Chilisoße in einem
Standmixer vermischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krebssküchlein auf
Tellern mit dem Lollo Bianco anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.

Karola Herry am 29. September 2009