

Mango-Igel mit Pfeffer-Krabben und Rösti

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 125 g Nordseekrabben | 300 g festk. Kartoffeln | 1 Mango |
| 1 Bund glatte Petersilie | 2 Eier | 1 TL mittelscharfer Senf |
| 2 EL Crème-fraîche | 1 TL Zucker | 1 EL Mehl |
| 200 ml Sonnenblumenöl | 1 TL Rotweinessig | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Ein Ei trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Rotweinessig vermengen, mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Senf unterrühren. Dann nach und nach 150 Milliliter Sonnenblumenöl hinzugeben und alles miteinander vermengen. Die Crème-fraîche und die Nordseekrabben hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mango vom Stein schneiden, das Fruchtfleisch würfelartig bis zur Schale einschneiden und zum „Igel“ umstülpen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie klein hacken. Die Kartoffelstreifen in einem trockenen Tuch ausdrücken, dann mit dem übrigen Ei, dem Mehl und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Kartoffelmasse einen großen Taler formen und im restlichen Sonnenblumenöl goldbraun braten. Den Mango-Igel mit den Pfefferkrabben und dem Rösti auf Tellern anrichten und mit der Mayonnaise garnieren.

Walter Rehder am 04. Mai 2010