

# Kartoffel-Stampf im Alu-Päckchen mit Nordseekrabben

Für zwei Personen

**Für den Kartoffelstampf:**

3 mittelgroße Kartoffeln      150 g Butter

**Für die Nordseekrabben:**

200 g Nordseekrabbenfleisch	1 Zitrone	250 g Crème-fraîche
250 g Schmand	250 ml Sahne	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Tomatenketchup	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. An die Masse 3 EL Butter geben und stampfen. Einen kleinen Servierring auf ein Stück Alufolie stellen und den Stampf einfüllen. Die Alufolie an den Rändern umschlagen und den Servierring entfernen. Im Ofen auf einem Teller warmhalten. Für die Cocktailcreme mit einem Zestenreißer von der Zitrone einige Zesten reißen, anschließend halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche und Sahne zu einer sämigen Crème verrühren. Schnittlauch kleinschneiden und unterrühren. Crème mit Zitronenzesten und dem -saft, Senf und Ketchup abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cocktailcreme mit den Krabben auf den Stampf geben, mit einigen Zweigen Dill garnieren und servieren.

Heidi Becher am 08. Dezember 2015