

# Römischer Krabbensalat

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

200 g Römersalat

### Für das Dressing:

2 TL Anchovis

1 Knoblauchzehe  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft

1 Ei

40 g Parmesan 1 TL Senf

1 TL Worcestersauce

Pflanzenöl Salz, Pfeffer

### Für den Krabbensalat:

200 g gepulte Nordseekrabben

$\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft

1 Schuss Ahornsirup

1 Schuss Olivenöl

2-3 Zweige Dill

Salz, Pfeffer

### Für Weißbrot und Pancetta:

2 Sch. Sylter Weißbrot

4 Sch. Pancetta

2 EL Olivenöl

Salz

### Für die Garnitur:

2-3 Radieschen

2 EL Parmesan

### Für den Salat:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Römersalat gründlich waschen, trocken schleudern und die harten, bitteren Strünke entfernen.

### Für das Dressing:

Ei in einen hohen Mixbecher geben. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit den Anchovis zum Ei in den Mixbecher geben. Senf und Worcestersauce zugeben. Alles kurz pürieren. Dann mit dem Stabmixer eine Mayonnaise aufmixen, dabei das Öl langsam und in dünnem Strahl einfließen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan fein reiben und unterrühren. Dressing kurz ziehen lassen.

### Für den Krabbensalat:

Krabben mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Dillspitzen abzupfen, fein hacken und unterheben. Mit etwas Ahornsirup abschmecken.

### Für Weißbrot und Pancetta:

Brot mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und im vorgeheizten Ofen ca.

10-15 Minuten goldbraun und knusprig rösten. Pancetta auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ebenfalls im Ofen knusprig ausbacken. Anschließend grob zerbröseln.

### Für die Garnitur:

Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Parmesan reiben.

Römersalat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Krabben darauf verteilen. Mit Pancetta, geröstetem Brot, Radieschen und Parmesan garnieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 01. Mai 2026