

# KRABBENCOCKTAIL MIT EINEM HAUCH DELUXE

## KRABBENCOCKTAIL MIT EINEM HAUCH DELUXE

Ein Gläschen Krabbencocktail ist eine schöne kleine Vorspeise und auch schnell gemacht. Hier habe ich den Krabben mit einem Löffelchen Kaviar (deutscher Seehasenrogen) noch einen Hauch von Luxus verliehen. Sommerlich lecker!



### Zutaten für 2 Personen:

80g Nordseekrabben (tafelfertig)

2 TL Kaviar (hier dt. Seehasenrogen)

100g Joghurt

3 TL Mayonaise

1/2 Orange (Saft und Schalenabrieb)

1 Prise Orangensalz

Pfeffer

1 TL getrocknete Dillspitzen

etwas frischer Dill

1 Prise Zucker (optional)

Optional:

etwas Weißbrot

Zubereitung:

Ich gebe die Krabben zusammen mit Joghurt und Mayonaise in ein Schüsselchen und rühre alles zusammen gut durch. Dann reibe ich von der halben Orange die Schale dazu und presse den Saft in die Joghurtcrème. Gut vermischen und mit Salz (hier Orangensalz), Pfeffer und getrocknetem Dill würzen. Vom frischen Dill hacke ich ein wenig fein und gebe es ebenfalls in den Krabbencocktail. Dann rühre ich vorsichtig den Kaviar ein. Die kleinen Fischeier sollen auf keinen Fall kaputt gehen.

Den Krabbencocktail 3-4 Minuten ziehen lassen und dann abschmecken. Je nach Geschmack noch mit etwas Salz, Pfeffer oder einer Prise Zucker verfeinern.

Als Deko habe ich von der anderen halben Orange noch 2 Streifen Schale stibitzt und ein wenig frischen Dill mit ins Glas gegeben. Wer möchte kann dazu noch etwas Weißbrot servieren.

Fertig!