

TAPAS – AVOCADO-KRABBEN SCHNITTCHEN

TAPAS – AVOCADO-KRABBEN SCHNITTCHEN

Für Dorothee's Open Door Party habe ich sie gezaubert... die perfekten Avocado-Krabben Brötchen im Guacamole-Style. Als Generalprobe sozusagen. Blöd nur, wenn man dann zum eigenen Buffet Avocados erwischt die einfach nicht reifen wollen. Aber wir sind ja flexibel – dann wird das Rad halt neu erfunden!



Zutaten für 12 Schnittchen:

1 Baguette

1 Avocado

100g Krabben

3 EL Frischkäse

3-4 EL Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise getrockneter Dill

1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Da die Avocado zu fest ist um sie zu zerdrücken wird sie kurzerhand gewürfelt. Da kenn ich ja nix! Der Frischkäse wird mit Milch und Zitronensaft zu einer glatten Crème verrührt und mit Pfeffer, Salz und Dill gewürzt. Die Avocadowürfel und die Krabben untermengen. Ein wenig ziehen lassen und das Baguette aufbacken. Den Avocado-Krabben Mix abschmecken und bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Das Baguette in dünne Scheiben aufschneiden und den Krabben-Avocado Salat darauf verteilen.

Mit etwas Basilikum dekorieren. Direkt servieren oder abgedeckt kalt stellen und ca. 30 Minuten bevor die Schnittchen auf das Buffet sollen aus dem Kühlschrank holen.

Fertig!



AVOCADO-KRABBEN BRÖTCHEN

AVOCADO-KRABBEN BRÖTCHEN

Ich bin immer wieder dabei Brotaufstriche auszuprobieren die Party-tauglich sind. Das nächste Buffet wird es zu Bessere Hälfte Geburtstag geben. Hier habe ich eine Variante mit Avocado und Krabben ausprobiert. Super einfach gemacht, gut vorzubereiten und schnell auf Brötchen oder etwas aufgeschnittenes Baguette zu zaubern. Dorothée von [Bushcooks kitchen](#) sucht derzeit auch nach Ideen für ihre [Open door Party](#). Vielleicht gefallen ihr die Avocado-Krabben Schnittchen ja auch.



Zutaten für 6 große oder 12-15 kleine Schnittchen:

1 Avocado

100g Nordseekrabben

1 Limette

Pfeffer & Salz

etwas Knoblauchpulver

1 kleines Bund Schnittlauch

Brot, z.B. Toskanabrötchen oder Baguette

Zubereitung:

Weil es für ein ganzes Buffet immer viel zu tun gibt sollte zumindest ein Teil davon schnell und einfach zubereitet sein. Diese Avocado-Krabben Schnittchen gehören dazu.

Ich zerdrücke die reife Avocado mit der Gabel zu einer Crème. Die wird mit Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver und Limettensaft abgeschmeckt. Dann schneide ich den Schnittlauch in feine Röllchen und hebe ihn unter.

Als letztes werden die Krabben dazugegeben. Ein paar Krabben habe ich beiseite gelegt. Die kommen später auf die Schnittchen.

Das Brot aufschneiden und den Avocado-Krabben Mix auf die Schnittchen verteilen.

Fertig!



Open Door

Geburtstags-Event mit vielen Geschenken
bushcooks-kitchen.blogspot.de 16.02.-24.03.2013



KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND KAROTTEN

KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND KAROTTEN

Ein weiteres Carbonara-Gericht aus den Weihnachtsgebäck-Tagen in denen Eigelb im Überfluss übrig war. Neben den klassischen Spaghetti Carbonara habe ich hier eine Version mit Conchiglie, Krabben, Mangold und Karotten ausprobiert und war sehr zufrieden. Definitiv mal etwas anderes!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Conchiglie

3 Eigelb

75g Schlagsahne (1/2 Becher)

60g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

100g Nordsee-Krabben

2 Karotten

1 Mangold

ZUBEREITUNG:

Ich setze zwei Töpfe mit Salzwasser auf. In einem werden die Nudeln gekocht, im anderen Topf blanchiere ich Mangold und Karotten. Die Pasta braucht 12 Minuten. In dieser Zeit schneide ich die dicken Rippen aus den Mangoldblättern und zerplücke die Blätter ein wenig. Die Karotten werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten.

Während die Nudeln kochen und das Gemüse 3-4 Minuten blanchiert verquirle ich das Eigelb mit Sahne und gebe den geriebenen Parmesan dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Gemüse abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Dort vermenge ich sie mit der Sauce. Für die Sauce reicht die Resthitze der Nudeln vollkommen aus. Dann gebe ich das Gemüse und die Nordseekrabben dazu.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort anrichten.

Lasst es euch schmecken!



GURKE-KRABBen MUFFINS

GURKE-KRABBen MUFFINS

Die vierte und letzte Variante der herzhaften Muffins die ich vor einiger Zeit als Geburtstagslage mit ins Büro gebracht habe sind diese Gurke-Krabben Muffins. Die sind super frisch und mal etwas anderes.



Zutaten für 6 Muffins:

1 Hand voll Krabben

1/4 Salatgurke

etwas Dill (wenn möglich frisch)

Salz & Pfeffer

1 TL Apfel-Balsamico

1 TL Dillöl

1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

120g Mehl

1 TL Backpulver

50g Butter

1 Ei

100g Frischkäse

1/2 Becher Schmand

1 TL Knoblauchpulver

Zubereitung:

Ähnlich wie beim [frischen Krabben Salat](#) mixe ich hier die Krabben mit der, in kleine Würfelchen geschnittenen, Gurke. Dazu gebe ich fein gehackten Dill, Dillöl, Apfel-Balsamico, Pfeffer, Salz und frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren. Diesen Mix lasse ich wenigstens 15 Minuten ziehen. Dann wird die Flüssigkeit abgossen.

Ich lasse die Butter in der Mikrowelle anschmelzen bis sie cremig ist. Dann vermenge ich sie mit dem Krabben-Gurke Salat und rühre den Frischkäse ein. Dazu kommen noch Schmand und Ei, eine Prise Salz und Knoblauchpulver.

Unter diese Masse hebe ich jetzt Mehl und Backpulver. Alles gut verrühren. Dann verteile ich den Teig auf 6 Förmchen und schiebe das Blech für 25 Minuten bei 180°C in den Backofen.

(links: [Paprika Muffins](#); rechts: Gurke-Krabben Muffins)



Ab und an werfe ich zur „Bräunungsgrad-Kontrolle“ einen Blick in den Ofen. Sieht aber alles gut aus.



Sobald die Muffins fertig sind hole ich das Blech aus dem Ofen und lasse alles etwas abkühlen.



Dazu passt wunderbar ein Sour-Cream Dip. Wichtig ist: solange die Muffins nicht abgekühlt sind sollte man sie auf keinen Fall einpacken (Dosen, Tüten, o.ä.) sonst werden sie schlabberig. Hier sind sie aber wirklich lecker geworden.

Viel Spaß beim Backen!



FRISCHER KRABBENSALAT UND KALTE BUTTERMILCH-GURKEN-SUPPE

FRISCHER KRABBENSALAT UND KALTE BUTTERMILCH-GURKEN-SUPPE

Ich teste immer noch die Schlemmertüte - gestern war Tag 2. Naja... theoretisch... Tag 2 mit dem Rezept von Tag 3. Weil wir lange unterwegs waren sollte es Abends schnell gehen und nach einem kurzen Blick auf die Zutaten war klar, dass nix schlecht wird wenn ich jetzt tausche. Also kamen kurzerhand frischer Krabbensalat und kalte Buttermilch-Gurken-Suppe auf den Tisch. Alles ging recht flott, meine bessere Hälfte hat kurz gegen das Knäckebrot demonstriert und hat sein Schnittchen dann halt mit Schwarzbrot bekommen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für den Salat:

200g Krabben

1/3 Salatgurke

Salz & Pfeffer

2 TL Apfel-Balsamico

etwas frischer Dill

2 TL Dillöl

1 Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren

Knäckebrot

Für die Gurkensuppe:

500 ml Buttermilch

2 EL Ricotta

2/3 Salatgurke

den Rest vom Dill Bund

Salz

2-3 EL Olivenöl

1 TL Apfel-Balsamico

1 EL Senf

Pfeffer & Salz

Optional:

gekochte Eier als warme Komponente

ZUBEREITUNG:

Diesmal war ich schneller als vorgesehen, ich hatte aber auch Hunger und es war recht spät. Statt 20 Minuten habe ich nur 12 gebraucht.

Zuerst schneide ich 1/3 der Salatgurke ab und entferne das Kerngehäuse. Der Rest wird in feine Würfel geschnitten. Diese gebe ich mit den Krabben in einen tiefen Teller und würze alles mit Apfel-Balsamicoessig, Pfeffer, Salz und etwas fein gehacktem Dill. Ist schon gut, aber ich gebe noch 2 TL Dillöl und eine Prise frisch gemahlene rosa Pfefferbeeren dazu. So lasse ich alles etwas ziehen während ich mich der „Suppe“ widme.

Ich schneide also die restliche Gurke klein und gebe sie mit einer Prise Salz, der Buttermilch, dem restlichen Bund Dill (samt Stielen), Pfeffer, Senf, Olivenöl und etwas Apfelessig in den Mixer. Alles auf höchster Stufe zu einer glatten Suppe mixen. Abschmecken... ich gebe noch etwas Ricotta dazu der im Kühlschrank auf seine Chance wartet. Nochmal ordentlich mixen. Anrichten soll man in Gläsern oder Schüsseln. Ich entscheide mich für die Schüssel. Das Süppchen hat ein leichtes Schäumchen und sieht wirklich lecker aus. Den Krabbensalat verteile ich auf dünn mit Butter bestrichenes Knäckebrot / Schwarzbrot. So wird angerichtet. Ein lecker-leichtes Gericht.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



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!