Bunter Krabbensalat auf einem „ Dill – Schmand Spiegel“

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Frisch, leicht, ohne Mayonnaise, immer wieder lecker

Zutaten

- Für den Salat.
- 300-350g frisches deutsches Krabbenfleisch
- 150g Schmand
- 50g Naturjoghurt
- 1 Bund frischer Dill, geschnitten
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Fleischtomate in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zucchini ohne Kerne in 1 cm großen Würfeln
- ½ gelber Gemüsepaprika in 1 cm großen Würfeln
- Etwas weißer Balsamico
- 3 - 4 El Traubenkernöl
- 1 El mittelscharfer Senf
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Anmachen der Krabben:

Schritt2

Die frischen Krabben ev. etwas ausdrücken, weil sie oft noch Seewasser enthalten.

Schritt3

Iin einer Schüssel mit Chilipulver oder frisch gemahlenem weißen Pfeffer, der Hälfte des frischen Dills marinieren und das vorbereitete Gemüse dazu geben. Alles mit Balsamico und 2 - 3 El Traubenkernöl abschmecken.

Schritt4

Der Dill Schmand:

Schritt5

Den Senf, Schmand und Joghurt mit Salz. Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit 2 El Traubenkernöl „aufrühren“,

Schritt6

nachschmecken und den restlichen Dill dazu geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Einen dekorativen Teller mit dem Schmand dünn „ausspiegeln“ und den bunten Krabbensalat mittig anrichten. Mit einem Dill Sträußchen garnieren.

Schritt9

Dazu passt geröstetes Baguette oder norddeutsch geröstetes Vollkornbrot und eine leicht gesalzene Landbutter.

Schritt10

Korrespondierend einen trockene Weißburgunder, aber auch ein frisch gezapftes Bier und ein eiskalter Aquavit.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** dill, krabben, krabbensalat, Schmand

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-krabbensalat-auf-einem-dill-schmand-spiegel/