



Krabben-Cocktail „Büsumer Art“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Klassisch, neu überdacht, aktuell wie eh und je, so wie man ihn an der Küste mag

Zutaten

- Für den Krabbencocktail:
- 300-350 g frisches Krabbenfleisch, ideal sind deutsche Nordseekrabben
- 1 kleine Schalotte in recht kleinen Würfeln
- 1 kleiner, saurer Apfel in Würfeln
- 100 g frische Mango in kleinen Würfeln
- 50 g weiße Champignons in kleinen Würfeln
- 1 Zitrone, ungespritzt
- Etwas Chilipulver nach Geschmack
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- Für die Cocktailsoße:
- 80 g gute Mayonnaise, am besten hausgemacht
- 40 g guten Tomatenketchup
- 2 gehäufte Teelöffel Meerrettich aus dem Glas, besser frisch gerieben
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ½ Becher geschlagene Sahne
- Etwas Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Chili Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das frische Krabbenfleisch zunächst etwas ausdrücken (enthält oft noch Seewasser) und mit Chili und / oder frisch gemahlenem Pfeffer oder gemahlenem Chili und Cognac würzen.

Schritt3

Marinieren, die Schalotte, den Apfel, Champignons und die Mangowürfel dazu geben.

Schritt4

Alles zunächst mit der Mayonnaise, dem Mehrrettich und dem Ketchup mengen, anschließend die geschlagene Sahne locker unterheben, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Gern gibt man an der Küste zunächst einige Salat-Julienne in ein dekoratives Cocktailglas und darüber den Krabbensalat.

Schritt7

Klassisch garnieren kann man den Krabbencocktail mit einem Zitronen Sechstel, 1 Eierscheiben eventuell mit etwas Kaviar, Spargelspitzen und reicht dazu getoastetes Brot und Butter.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** althergebracht, cocktailsauce, einfach, früchte, klassiker, maritim, neu überdacht, pilze, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabben-cocktail-buesumer-art/>