



Krabben - Matjestatar mit geröstetem Vollkornbrot

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, maritim, herzhaft, wie an der Küste

Zutaten

- 100 g erstklassige holländische Matjesfilets
- 125 g deutsches Krabbenfleisch
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3-4 Radieschen, gewürfelt
- 1 kleines Bündchen frischer Dill, gehackt
- 1/2 Schlangengurke in Scheiben
- 1 Strich Zitronenabrieb
- 1 El gute Mayonnaise
- 1 El Creme fraiche
- 1 El körniger Senf
- 1 El Honig
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben rustikales, dunkles Brot, getoastet
- Ev. gesalzene Landbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Matjesfilets in recht kleine Würfel schneiden und mit den Krabben, Schalotten, Radieschen Würfeln und dem Dill mischen.

Schritt2

Darüber etwas frischen, gemahlene Pfeffer und Zitronenschale reiben.

Schritt3

Den Senf, Mayonnaise, Creme fraiche und Honig verrühren, zu den Matjes geben, mengen, nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Gurkenscheiben kreisförmig auf einen gekühlten Vorspeiseteller legen, die Mitte frei lassen.

Schritt6

Einen Ring mit 5 - 6 cm Durchmesser in die Mitte setzen, das Tatar hinein geben, etwas andrücken, glatt streichen.

Schritt7

Den Ring abziehen und einen Klecks Wasabi - Creme fraiche darüber geben; dazu das knusprige Vollkornbrot reichen.

Schritt8

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabben-matjestatar-mit-geroestetem-vollkornbrot/>