



Nordseekrabben Auflauf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Ein schneller Krabbenaufwurf, wie man ihn an der Küste mag

Zutaten

- 400 g frisches Nordsee Krabbenfleisch (geht auch mit Shrimps)
- 500 g Kartoffeln (Drilling)
- 150 g weiße Champignons
- 60 g Reibkäse
- 1 Glas Fischfond (Fertigprodukt, 200 ml)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- Etwas Cayenne Pulver
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Päckchen fertige Hollandaise (1/4 l)
- 1 Becher Crème fraîche
- 40 g Butter
- Etwas Mehl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel und Sal als Pellkartoffeln abkochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Gleichmäßig in einer gebutterten Auflaufform verteilen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

Der Soßenansatz:

Schritt5

Die Butter und gehackte Schalotten glasig dünsten, 1 - 2 El Mehl hinzufügen, etwas ausschwitzen. Den Fischfond, den Weißwein und Crème fraiche aufgießen, aufkochen.

Schritt6

Mit etwas Cayenne und Zitronensaft würzen; die klein gewürfelten Champignons dazu geben. Ca.10 min. auskochen lassen, pikant nachschmecken.

Schritt7

Das Krabbenfleisch folgt zuletzt, nur erhitzen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Das Krabbenragout nunmehr gleichmäßig über den Kartoffelscheiben verteilen und dünn mit der Sc. Hollandaise überziehen; den Reibkäse darüber verteilen.

Schritt9

Für ca. 10 -15 min., in den auf Oberhitze 200° C vorgeheizten Backofen schieben, lecker überbacken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In der Auflaufform rustikal servieren, ev. einen frischen Marktsalat dazu reichen und einen trockenen Sylvaner dazu trinken.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** auflauf, champignons, kartoffeln, Nordseekrabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nordseekrabben-auflauf/>