



# Nordseekrabben - Avocado - Cocktail

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

Vorspeise oder Fingerfood, erfrischend, herzhaft

## Zutaten

- Für den Cocktail:
- 200 g frisches Nordsee Krabbenfleisch
- 1 vollreife, aber feste Avocado in Würfeln
- Das Weiße 1 Frühlingszwiebel, gewürfelt
- 2 Tomaten, gebrüht, geschält, entkernt in Würfeln
- 1 - 2 Tl rote Peperoni, fein gewürfelt
- 2 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
- Etwas frischer Kerbel
- Einige Blättchen Frisèe Salat
- Für die Cocktail - Soße:
- 40 g gute Mayonnaise
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 Tl geriebener Meerrettich
- 2 El guter Ketchup
- 3 cl Cognac oder Weinbrand
- Salz, Pfeffer, Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Avocadowürfel sofort mit Zitronensaft beträufeln um das Anlaufen zu verhindern.

### Schritt2

Mit den Frühlingszwiebeln, Peperoni, Tomatenwürfeln und dem Krabbenfleisch mischen und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben, nachschmecken.

### **Schritt3**

Die Cocktail - Soße:

### **Schritt4**

Die Mayonnaise, Meerrettich und Ketchup mit dem Cognac glatt rühren, die geschlagene Sahne luftig unterheben, pikant abschmecken.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Die Cocktail - Schalen zunächst mit einem kleinen Frisée Blättchen auslegen und die Avocado - Krabben aufteilen.

### **Schritt7**

Üppig mit der Cocktail Soße überziehen und mit Kerbelblättchen garnieren und kross geröstetes Baguette dazu reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** Nordseekrabben

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