



Nordseekrabben im Kohlrabinest und Dill-Senfsahne

- **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' : '' });
```

Nordseekrabben einmal anders; als Hauptgang oder warmes Vorgericht zu reichen

Zutaten

- 600 g frisches Krabbenfleisch (geht auch mit handelsüblichen Shrimps)
- Ein Glas guter Fischfond
- 4 mittelgroße junge Kohlräbchen
- 4 Frühlingsmöhrrchen
- 100 g Zuckerschoten
- 4 Stangen grüner Spargel
- 8 Stück weiße Champignonköpfe
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butter
- Etwas Mehl
- 1/4 l trockener Weißwein (z.B. Chablis)
- 2 El frischer Dill, gehackt
- 1 Tl französischen Meaux Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse putzen, schälen und in kochendem Salzwasser einzeln nach Garpunkt "al dente" blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt3

Die Kohlräbchen schälen, den holzigen Boden abschneiden. Das "Innere" mit einem Parisienne - Kartoffelausstecher für die Füllung ausstechen, ebenfalls blanchieren.

Schritt4

Die Möhrchen, den halbierten Spargel, die Kohlrabikugeln und die Champignonköpfe in Nussbutter anbraten, würzen.

Schritt5

Die Dill - Senfsahne:

Schritt6

2 fein gewürfelte Schalotten und in etwas Butter glasig anschwitzen, 2 gehäuften Tl Mehl dazu geben, ein wenig "ausschwitzen" lassen. Mit dem Fischfond und Crème fraiche aufgießen, den Senf dazu geben, glatt rühren und ca. 10 - 15 min. auskochen lassen.

Schritt7

Die kalte Butter mit dem gehackten Dill verarbeiten, die Soße damit

Schritt8

aufmixen", so erhalte ich die natürliche Farbe.

Schritt9

Das Krabbenfleisch dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Kohlräbchen mittig placieren, reichlich mit dem Krabbenragout füllen. Das bunte Gemüse dekorativ drum herum geben,

Schritt12

Den Basmati Reis extra reichen, dazu einen kühlen Chablis reichen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** bunt, einfach, maritim, regional, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nordseekrabben-im-kohlrabinest-und-dill-senfsahne/>