

# Timbale von herzhaftem - fruchtigem Gemüsetatar und Krabben

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

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

Sommerlich - leichte Vorspeise, unproblematisch und schell gemacht, sieht hübsch aus

## Zutaten

- 125 g deutsches Krabbenfleisch
- 50 g geschmackvolle Birne, geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g geschmackvoller , geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- ½ kleine, grüne Gartengurke, geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g Möhren, geschält, in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g Kohlrabi, geschält, in 1/2 cm großen Würfeln
- 3 - 4 weiße Champignonköpfe, in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- ½ Tl Chilischote, fein gewürfelt
- Saft ½ Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas Apfelessig
- 1 Tl Honig
- Für den Dipp:
- ½ Tl Senf
- 2 El frischer Dill, gehackt
- 4 El Creme fraiche
- 2 El Milch
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Apfel - und Birnenwürfel mit Zitronensaft marinieren und mit dem restlichen Gemüse mengen.

## **Schritt2**

Apfelessig und Honig dazu geben, wenig salzen und pfeffern, etwas durchziehen lassen, nachschmecken.

## **Schritt3**

Crème fraîche mit etwas Senf und der Milch glatt rühren, den gehackten Dill unterheben, salzen, pfeffern, abschmecken.

## **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt5**

Auf einen gekühlten Vorspeiseteller zunächst einen etwa 5 cm hohen Ring setzen und das Gemüseatar hinein drücken.

## **Schritt6**

Die Krabben „üppig“ obenauf geben, den Ring wieder abziehen.

## **Schritt7**

Etwas Dill - Crème - fraîche drum herum verteilen und mit warmem, knusprigem Brot zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** äpfel, birne, crème fraîche, frühlingshaft, gartengurke, honig, kohlrabi, krabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/timbale-von-herzhaftem-fruchtigem-gemuesetatar-und-krabben/>