SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Radieschenkaltschale | Buttermilch | Krabben | Shichimi Togarashi | Piment d’Espelette

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten & Gewürze

100 g Büsumer Krabben, gepult

2 Bündel Radieschen, geputzt und gewaschen

1 Zitrone, Bio

150 g Sauerrahm

1 Gartenkresse

200 g Buttermilch

1 Teelöffel Shichimi Togarashi

1 Messerspitze(n) Piment d’Espelette

Etwas Salz

ZUBEREITUNG

1. ¼ der Radieschen in sehr feine Würfel schneiden oder reiben und mit den Krabben vermischen. Etwas von der Zitronenschale abreiben und etwas Zitronensaft

dazugeben.

2. Mit wenig Sauerrahm anrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. ¼ der Kresse mit der Schere abschneiden und ebenfalls unterheben. Kalt stellen.

3. Die Radieschen grob hacken oder zerschneiden und in den Mixer geben. Die Buttermilch und den Rest vom Sauerrahm ebenfalls dazugeben. Mit wenig Salz, 1 Msp. Piment d'Esplette und 1 TL Shichimi Togarashi würzen und glatt mixen. Kalt stellen.

4. Zum Servieren den Krabbensalat mit zwei Löffeln zu einer Nocke formen und in der Kaltschale anrichten. Mit Piment d'Espelette und Kresse ausgarnieren.