



Crab Cake auf Curry-Junglauchgemüse und gegrilltem Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen:

400g Flusskrebsschwänze
1 Eigelb
1 Bund Koriander
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Sauerrahm
Currypaste
Fladenbrot
Ingwer, Knoblauch, Rosmarin,
Sambal Oelek, Butter



Zubereitung:

Crab Cakes:

Schneiden Sie die Flusskrebsschwänze klein. Drücken Sie diese etwas aus (Sind sehr wässrig.). Geben Sie danach geschnittenen Ingwer dazu, dann Knoblauch, Sambal Oelek. Für die Bindung bitte Sauerrahm hinzufügen. Nun einen ganzen Bund Koriander grob durchhacken und ebenso in die Masse geben. Ein Eigelb daruntermengen. Verrühren. Salzen.

Eine Pfanne erhitzen. Nun die Masse wie kleine Frikadellen oder Fleischküchle formen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Danach ca. 6 min bei 160°C in den Ofen stellen.

Das Junglauchgemüse:

Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in ca. 7 cm lange Schnitze. Die dicken Stiele bitte zuerst in den erhitzten Topf geben. Nun in Butter anschwitzen. Salzen, pfeffern. Currypaste hinzufügen, Sauerrahm hinzufügen. Ca. 2 min durchköcheln. Am Schluss bitte die zarten Frühlingszwiebelanteile dazugeben.

Das Fladenbrot:

Bitte in Würfel schneiden. In Butter anbraten. Auf Spieße stecken. Nach 6 min die Crab Cakes aus dem Ofen nehmen. Auf den Tellern anrichten. Das Lauchgemüse hinzufügen. Den Brotspieß hinzulegen.

Locker, leicht und lecker.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**