



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Krabbenküchlein mit Salatgarnitur

\*\*\*\*\*

### Bärenkrebs auf Kefenbeet

\*\*\*\*\*

### Coquilles Saint-Jacques aux Cepes Sauce Soja

\*\*\*\*\*

### Brombeersüppchen

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Krabbenküchlein mit Salatgarnitur

2 Stk.	Krabben	tiefgefroren
1 Stk.	Ei	
	Mehl	
	Salz, Pfeffer	
12 Blätter	Frisséesalat	
4 Stk.	Cherrytomaten	
2 Stk.	Frühlingszwiebeln	
3 EL	Olivenöl	
2 EL	Balsamico weiss	
1 EL	Weisswein	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
	frische Kräuter	
1 Stk.	Knoblauchzehe	

Die tiefgefrorenen Krabben auftauen lassen und ausnehmen. Zusammen mit Mehl und Ei zu einem Teig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Küchlein formen.

In Öl auspacken und warm stellen.

Salatblätter und Cherrytomaten waschen, Cherrytomaten halbieren. Frühlingszwiebeln blanchieren, halbieren und alles dekorativ auf Teller anrichten,

Olivenöl, Essig und Weisswein mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und dazu geben. Kräuter sehr fein hacken und unter die Sauce mischen.

Über den Salat verteilen und Krabbenküchlein dazu legen.

Tipp: Evtl. 1 Kaffeelöffel Mandarinen/Orangenöl verwenden.