

Nelson Müller | Krabben-Salat und Rührei auf Friesenbrot

Zutaten für 2 Personen

Für den Krabben-Salat:

- 200 g Nordsee-Krabben, küchenfertig
- 1 Schalotte
- 1 Radieschen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL weißer Balsamessig
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Für das Rührei:

- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz

Für die Brotscheiben:

- 2 Scheiben Friesenbrot
- 1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

Salatmischung

Zubereitung:

Für den Salat die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Krabben, Schalottenwürfel und Radieschenstifte mischen. Mit Olivenöl, Essig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten.

Für das Rührei den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier, Milch und Schnittlauch verschlagen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und das Rührei darin braten. Mit Muskatnuss und Salz

abschmecken.

Die Brotscheiben auf der einen Hälfte mit dem Krabben-Salat belegen und auf der anderen Seite das Rührei anrichten. Mit einem Salat-Bouquet garnieren und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 3. Februar 2017

Episode: Finale / Vorspeise