

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

Dauer: 25 min Schwierigkeit: Mittel Zusatzinfos: Fisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Mixer

Zutaten & Gewürze

100 g Büsumer Krabben, gepult

2 Bund Radieschen, geputzt und gewaschen

Zitrone, Bio
Sauerrahm
Schale Gartenkresse
Buttermilch

1 TL Shichimi Togarashi1 Msp. 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.
- Mit wenig Sauerrahm anrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. ¼ der Kresse mit der Schere abschneiden und ebenfalls unterheben. Kalt stellen.
- 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.
- Zum Servieren den Krabbensalat mit zwei Löffeln zu einer Nocke formen und in der Kaltschale anrichten. Mit Piment d'Espelette und Kresse ausgarnieren.