

Wednesday, December 19, 2007

### **Krabbencocktail mit Butters toast**

Ein paar Tage vor Weihnachten darf auch das BÃ¼ro-Mittagessen ruhig ein wenig dekadenter ausfallen. Deshalb gibt es heute: Krabbencocktail! Den wollte ich eh schon lange mal wieder machen.

#### Zutaten:

1 Packung Krabben  
1 kleine Dose Ananasringe  
1/4 Kopfsalat  
Mayonaise  
Ketchup  
ChantrÃ©  
Salz, Pfeffer

Krabben abgieÃen, mit kaltem Wasser abspÃ¼len und ein wenig trocken schÃ¼tteln. Ananas abgieÃen und in StÃ¼cke schneiden. Kopfsalat waschen und in Streifen schneiden. 2-4 ganze BlÃ¤tter aufheben zum garnieren.

Sauce anrÃhren: Mayonaise und Ketchup ca. im VerhÃ¼ltnis 3:2 verrÃhren. Einen SchuÃ ChantrÃ© dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabben und AnanasstÃ¼cke untermengen.

Die Salatstreifen in einen hohen Becher oder eine Schale schichten, seitlich die SalatblÃ¤tter anrichten. Dann den Krabbencocktail auf die Salatstreifen geben.

Sehr gut passt auch noch klein geschnittenes Surimi rein.

Dazu serviert man am besten knuspriges, warmes Toast (in der Mitte durchgeschnitten zu einem Dreieck) mit etwas Butter bestrichen.

Posted by orange in fisch + meerestier, snacks/vorspeisen at 12:41