

Büsumer Krabbenterrine im Kräutermantel mit Joghurt

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Leicht, Naturbelassen mit vielen Kräutern, schnell gemacht

Zutaten

- 500 g Nordsee - Krabbenfleisch, küchenfertig
- 200 g Bio - Joghurt
- 200 g Sauerrahm
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 50 ml Fischfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- 1 Bündchen frischer Dill, gehackt
- 1 Bündchen frische Petersilie, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Krabbenterrine:

Schritt2

Den Fischfond mit dem Weißwein und etwas Zitronensaft lauwarm erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, pikant nachschmecken, etwas erkalten lassen.

Schritt3

Den Sauerrahm und Bio - Joghurt dazu geben, verrühren, leicht anziehen lassen und das Krabbenfleisch unterheben.

Schritt4

Eine ausreichend große Terrinenform, ersatzweise Kuchenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Massen hinein geben.

Schritt5

Glatt verstreichen, aufstoßen und mit der überstehenden Klarsichtfolie verkleiden.

Schritt6

Für 4 - 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Danach mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in den frisch gehackten Kräutern wälzen, etwas andrücken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In daumendicke Scheiben schneiden und auf einem gekühlten Vorspeiseteller "mittig" anrichten.

Schritt10

Mit frischen, bunten Salaten, in einer Kräuter Vinaigrette mariniert umlegen und mit geröstetem Brot und gesalzener Landbutter zu Tisch geben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** kräutermantel, leicht, naturbelassen, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-krabbenterrine-im-kraeutermantel-mit-joghurt/>