

# 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/>