

# Canapèes mit Nordsee Krabbenfleisch

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

## Zutaten

- 250g Nordsee Krabbenfleisch
- ½ frische Mango in kleinen Würfeln
- ½ fein gewürfelte Chili Schote
- 1 gehäufte El Mayonnaise
- 1 gehäufte El Crème fraîche
- 2-3 El guten Ketchup
- 2 El Sahnemeerrettich
- 3 cl Cognac
- 1 Baguette

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Krabbenfleisch trocken ausdrücken, denn es enthält eventuell noch etwas Wasser.

### Schritt2

Die Mangowürfeln, Krabben, Chili Schote mischen.

### Schritt3

Mit etwas Chili Pulver oder Cayenne, Ketchup, Sahnemeerrettich und

### Schritt4

Cognac marinieren und nur ganz leicht mit Mayonnaise und

### Schritt5

Crème fraîche anmachen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Den Krabbensalat auf Röstbrot (Baguette oder Ciabatta) mit einem Blatt Salat gegen das Durchweichen belegen, Krabbenfleisch darüber geben und mit einem Dill Sträußchen garnieren.

**Rezeptart:** Canapes **Tags:** baguette, edel, einfach, krabbenfleisch, mango, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-nordsee-krabbenfleisch/>