



Gefüllte Kartoffeln mit Krabbenragout

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die „simple Pellkartoffel“ einmal raffiniert und lecker serviert.

Zutaten

- 8 Stück große Kartoffeln (Baked Potatos)
- 250 g frisches Krabbenfleisch
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 200 g frische, weiße Champignons, klein gewürfelt
- Etwas Krebspaste
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 El frischen Dill, gehackt
- Ca 30 g Butter
- 1 El Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefüllten Kartoffeln:

Schritt2

Die Kartoffeln herkömmlich mit etwas Kümmel in der Schale abkochen. Der Länge nach halbieren und das "Innenleben" mit einem Teelöffel herausnehmen.

Schritt3

Grob stampfen oder durch die Pürrée Presse drücken. Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Mit Butter und etwas Sahne zu einem schmackhaften Pürrée verrühren.

Schritt4

Das Krabbenragout:

Schritt5

Die fein gewürfelten Schalotten und Knoblauch sowie die Champignons kurz in wenig Butter "glasig" anschwitzen.

Schritt6

Die Krebsbutter dazu geben, mit einem Esslöffel Mehl verrühren. Creme fraiche und etwas trockenen Weißwein dazugeben und

Schritt7

5 - 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Das Krabbenfleisch und den gehackten Dill dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili pikant abschmecken, nur noch erhitzen.

Schritt9

Der Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Krabben üppig in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen,

Schritt11

das Pürrèe dazu reichen. Mit einem frischen Salat oder kleinem Buttergemüse wie: Zuckerschoten, Frühlingsmöhren, Spargel, Frühlingslauch etc. nach Marktangebot ergänzen.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** kartoffeln, krabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-kartoffeln-mit-krabbenragout/>