

# Krabben - Lachstatar mit Limettenjoghurt und Kartoffelplätzchen

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

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

Leichte, maritime Vorspeise mit krossen Kartoffelplätzchen, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- Für das Krabben - Lachstatar:
  - 200 g frisches Nordsee Krabbenfleisch
  - 200 g taufrisches Lachsfilet
  - 2 sehr fein geschnittene Schalotten
  - 1 Ei Schnittlauch, gehackt
  - 1 Tl Zitronenthymian, gehackt
  - 1 Tl gemahlner, gemörserter, roter Pfeffer
  - 1 El Limettensaft und etwas Abrieb
  - Etwas Meersalz
- Für die Limettenjoghurt:
  - 125 g Bio - Joghurt
  - 2 El Crème fraiche
  - Saft und etwas Abrieb 1 Limone
  - 1 Prise Cayenne, 1 Prise Zucker
- Für die Kartoffelplätzchen:
  - 200 g fest kochende Kartoffeln in feinen Streifen geraffelt
  - 1 Eigelb
  - 1 Tl Mehl
  - 1 geriebene Schalotte
  - Etwas Butterschmalz zum heraus Braten
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Das Krabben - Lachstatar:

## **Schritt3**

Das Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen in sehr kleine Würfel schneiden.

## **Schritt4**

Mit den ausgedrückten Krabben mischen, (Enthalten oft noch Seewasser) alles mit Meersalz, gemörstem, gemahlenem rotem Pfeffer, etwas Zucker und gehacktem Zitronen -Thymian abschmecken.

## **Schritt5**

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach nachschmecken, ev. etwas nachwürzen.

## **Schritt6**

## **Schritt7**

Die Kartoffelplätzchen:

## **Schritt8**

Die Kartoffeln in feine Streifen raffeln, 1 Tl Mehl, das Eigelb und die geriebene Schalotte dazu geben, salzen, pfeffern, gut vermengen.

## **Schritt9**

In einer Stielpfanne mit heißem Butterschmalz, jeweils 1 El Kartoffelmasse geben, etwas dünn drücken und kleine, gebräunte Plätzchen goldgelb heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

## **Schritt10**

Die Limettenjoghurt:

## **Schritt11**

Alle Zutaten miteinander verrühren und pikant mit Cayenne und einer Prise Zucker abschmecken.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Das Krabben - Lachstatar in einen Ring oder auch Tasse drücken und in der Mitte eines gekühlten Vorspeisentellers placieren. Die Limettenjoghurt drum herum geben und die krossen Kartoffelplätzchen dazu anrichten.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** kartoffelplätzchen, leichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabben-lachstatar-mit-limettenjoghurt-und-kartoffelplaetzchen/>