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/