

Krabbensalat von frischem Krabbenfleisch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der leckere Krabbensalat für Zwischendurch mit frischen Krabbenfleisch.

Zutaten

- Für den Krabbensalat :
- 400g frisches Krabbenfleisch
- 150g frische weiße Champignons
- Saft 1 Zitrone
- 2 kleine Äpfel (Cox Orange o. ä.)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3 cl Cognac oder Weinbrand
- Salz, Pfeffer, Cayenne
- Für die Cocktailsoße:
- 40 g gute Mayonnaise
- 2 Tl geriebener Meerrettich
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El guter Ketchup
- 3 cl Cognac oder Weinbrand
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Champignons putzen, zunächst mit 2 Esslöffeln Salz, 1 Esslöffel Mehl, und dem Saft einer Zitrone abreiben .Erst dann unter fließendem Wasser abspülen.

Schritt3

In kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotte und die entkernten Äpfel, zum Krabbenfleisch geben.

Schritt4

Mit etwas gemahlenem Chili würzen und den Cognac dazu geben,

Schritt5

durchmischen. Nunmehr mit der Mayonnaise, dem Meerretich und dem den Ketchup anmachen, und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf knackigen Salatherzen, mit krossem Röstbrot und gesalzener Landbutter servieren.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** frisches krabbenfleisch, krabben, krabbenfleisch, krabbensalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krabbensalat-von-frischem-krabbenfleisch/>