

# Nordseekrabben im Kohlrabinest und Dill-Senfsahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nordseekrabben einmal anders; als Hauptgang oder warmes Vorgericht zu reichen

## Zutaten

- 600 g frisches Krabbenfleisch (geht auch mit handelsüblichen Shrimps)
- Ein Glas guter Fischfond
- 4 mittelgroße junge Kohlräbchen
- 4 Frühlingsmöhrrchen
- 100 g Zuckerschoten
- 4 Stangen grüner Spargel
- 8 Stück weiße Champignonköpfe
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butter
- Etwas Mehl
- 1/4 l trockener Weißwein (z.B. Chablis)
- 2 El frischer Dill, gehackt
- 1 Tl französischen Meaux Senf

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Gemüse putzen, schälen und in kochendem Salzwasser einzeln nach Garpunkt "al dente" blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

### **Schritt3**

Die Kohlräbchen schälen, den holzigen Boden abschneiden. Das "Innere" mit einem Parisienne - Kartoffelausstecher für die Füllung ausstechen, ebenfalls blanchieren.

### **Schritt4**

Die Möhrchen, den halbierten Spargel, die Kohlrabikugeln und die Champignonköpfe in Nussbutter anbraten, würzen.

### **Schritt5**

Die Dill - Senfsahne:

### **Schritt6**

2 fein gewürfelte Schalotten und in etwas Butter glasig anschwitzen, 2 gehäufte Tl Mehl dazu geben, ein wenig "ausschwitzen" lassen. Mit dem Fischfond und Crème fraiche aufgießen, den Senf dazu geben, glatt rühren und ca. 10 - 15 min. auskochen lassen.

### **Schritt7**

Die kalte Butter mit dem gehackten Dill verarbeiten, die Soße damit

### **Schritt8**

aufmixen", so erhalte ich die natürliche Farbe.

### **Schritt9**

Das Krabbenfleisch dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Kohlräbchen mittig placieren, reichlich mit dem Krabbenragout füllen. Das bunte Gemüse dekorativ drum herum geben,

### **Schritt12**

Den Basmati Reis extra reichen, dazu einen kühlen Chablis reichen.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** bunt, einfach, maritim, regional, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nordseekrabben-im-kohlrabinest-und-dill-senfsahne/>