

Timbale von herzhaftem - fruchtigem Gemüsetatar und Krabben

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

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

Sommerlich - leichte Vorspeise, unproblematisch und schell gemacht, sieht hübsch aus

Zutaten

- 125 g deutsches Krabbenfleisch
- 50 g geschmackvolle Birne, geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g geschmackvoller , geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- ½ kleine, grüne Gartengurke, geschält, entkernt in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g Möhren, geschält, in 1/2 cm großen Würfeln
- 50 g Kohlrabi, geschält, in 1/2 cm großen Würfeln
- 3 - 4 weiße Champignonköpfe, in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- ½ Tl Chilischote, fein gewürfelt
- Saft ½ Zitrone und etwas Abrieb
- Etwas Apfelessig
- 1 Tl Honig
- Für den Dipp:
- ½ Tl Senf
- 2 El frischer Dill, gehackt
- 4 El Creme fraiche
- 2 El Milch
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfel - und Birnenwürfel mit Zitronensaft marinieren und mit dem restlichen Gemüse mengen.

Schritt2

Apfelessig und Honig dazu geben, wenig salzen und pfeffern, etwas durchziehen lassen, nachschmecken.

Schritt3

Crème fraîche mit etwas Senf und der Milch glatt rühren, den gehackten Dill unterheben, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Auf einen gekühlten Vorspeiseteller zunächst einen etwa 5 cm hohen Ring setzen und das Gemüsetatar hinein drücken.

Schritt6

Die Krabben „üppig“ obenauf geben, den Ring wieder abziehen.

Schritt7

Etwas Dill - Crème - fraîche drum herum verteilen und mit warmem, knusprigem Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** äpfel, birne, crème fraîche, frühlingshaft, gartengurke, honig, kohlrabi, krabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/timbale-von-herzhaftem-fruchtigem-gemuesetatar-und-krabben/>