

Radieschenkaltschale | Buttermilch | Krabben | Shichimi Togarashi | Piment d'Espelette

Dauer: 25 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Mixer

Zutaten & Gewürze

100 g Büsumer Krabben, gepult
2 Bund Radieschen, geputzt und gewaschen
1 Zitrone, Bio
150 g Sauerrahm
1 Schale Gartenkresse
200 g Buttermilch
1 TL Shichimi Togarashi
1 Msp. Piment d'Espelette
Etwas Salz

Zubereitung

- 1 $\frac{1}{4}$ der Radieschen in sehr feine Würfel schneiden oder reiben und mit den Krabben vermischen. Etwas von der Zitronenschale abreiben und etwas Zitronensaft dazugeben.
- 2 Mit wenig Sauerrahm anrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. $\frac{1}{4}$ der Kresse mit der Schere abschneiden und ebenfalls unterheben. Kalt stellen.
- 3 Die Radieschen grob hacken oder zerschneiden und in den Mixer geben. Die Buttermilch und den Rest vom Sauerrahm ebenfalls dazugeben. Mit wenig Salz, 1 Msp. Piment d'Espelette und 1 TL Shichimi Togarashi würzen und glatt mixen. Kalt stellen.
- 4 Zum Servieren den Krabbensalat mit zwei Löffeln zu einer Nocke formen und in der Kaltschale anrichten. Mit Piment d'Espelette und Kresse ausgarnieren.