



Krabbencocktail

Zutaten für 4 Personen

- » 150 g Krabben
- » 0,5 EL Olivenöl
- » 0,5 EL weißer Balsamico
- » 75 g Mayonnaise
- » 1 EL Ketchup
- » 0,5 EL Worcester-Sauce
- » 1,5 EL Saft einer Zitrone
- » 0,5–1 EL Weinbrand
- » 0,5 Bund Dill
- » 0,5 Chicorée
- » Meersalz
- » Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung

1. Dill fein hacken.

2. Chicoree waschen und den Strunk ausschneiden.

Zubereitung

1. Olivenöl, Balsamico, Mayonnaise, Ketchup, Worcester-Sauce, Weinbrand, Zitronensaft und etwas vom Dill in einer Schüssel gründlich verrühren.

2. Die Krabben in die Cocktailsauce unterrühren.

3. Mit Meersalz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und ggf. noch etwas Zitronensaft abschmecken.

4. Den Krabbencocktail in Gläsern verteilen oder auf den Chicoree-Blättern anrichten.

5. Mit etwas Dill verzieren.
