

Krabbenbrot mit Wachtelei

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton Frankfurt Airport Hotel, Terminal 1

Zutaten:

Büssumer Krabben
gekochten grünen Spargel
Gehackten Dill
Balsamicoessig
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
Pumpernickel rund
Baguette-Scheiben
Butter zum Rösten

Zubereitung

Den Spargel in kleine Stücke schneiden und mit dem Büssumer Krabben mischen. Zwei Teile Essig, vier Teile Öl, Salz, Pfeffer und gehackten Dill zugeben und alles marinieren.

Die Baguette-Scheiben in Butter kurz anrösten. Den Salat auf die Brotscheiben verteilen. Nun die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne zu Spiegeleiern ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Büssumer Krabben legen und servieren.

Variante beim Anrichten: Den Salat in ein kleines Weckglas geben und mit dem Deckel verschließen, darauf das Wachtelspiegelei setzen.