

Crab Cakes

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Bund glatte Petersilie, 2 Schalotten, 1 Ei, 2 Esslöffel Mayonaise, 0,5 Teelöffel mittelscharfer Senf, 1 Prise Cayennepfeffer, 75 gr Kastenweißbrot, 75 ml Milch, 400 gr Krebsfleisch (a. d. Dose), 1 unbehandelte Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Die Petersilie waschen und trockentupfen, Schalotten schälen und beides sehr fein hacken. Mit dem Ei, der Mayonaise und dem Senf verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Das Weißbrot entrinden, klein würfeln und mit der Milch beträufeln. Das Krebsfleisch (wenn sie es frisch bekommen, ist es natürlich am Besten, es geht aber auch sehr gut mit Fleisch aus der Dose) zerkleinern, mit dem Weißbrot zur Petersilien-Schalottenmischung geben und alles sehr gründlich vermischen. Die Mischung zu kleinen Küchlein formen, auf ein Brett legen und im Kühlschrank mit Pergamentpapier zugedeckt eine Stunde kalt stellen. Die unbehandelte Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Inzwischen die Crab Cake Sauce zubereiten.

Die Zubereitung:

Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Küchlein portionsweise bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten, auf Küchenkrepp etwas entfetten und mit Zitronenspalten und etwas Crab Cake Sauce servieren.

Guten Appetit!