

Crab Cakes Atlantic Seaboard Capetown mit Mayonnaise

Crab Cakes Atlantic Seaboard Capetown mit Mayonnaise

Zutaten für 5 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [15.03.2023](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

ZUTATEN:

- 600 g [Krabbenfleisch](#)
- 2 EL fein geschnittene [Kräuter](#) (Petersilie, Dill)
- 1 [Frühlingszwiebel](#)
- 1 [Knoblauchzehe](#)
- 1 [Chilischote](#)
- 2 EL [Schlagsahne](#)
- 4 EL [Semmelbrösel](#)
- [Salz](#) [Pfeffer](#)
- 2 EL [Olivenöl](#)
- 4 [Tomaten](#)
- 1 EL [Zitronensaft](#)
- 2 Zweige [Estragon](#)
- 4 EL [Butter](#)

ZUBEREITUNG

Krabbenfleisch sehr fein hacken und mit Kräutern in eine Schüssel geben.
Frühlingszwiebel waschen, Knoblauchzehe schälen, Chili von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien.
Diese 3 Zutaten sehr fein hacken, in die Schüssel geben und kurz anbraten in Öl und dann auf die Seite stellen und auskühlen lassen.
(Krabbenfleisch nicht anbraten) Sahne und Ei untermengen und so viele Brösel zugeben, dass eine gut formbare Masse entsteht.
Salzen und pfeffern und alles sehr gut miteinander vermengen.
Tomaten einige Sekunden heiß überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Mit Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse etwa 40 g schwere Bratlinge formen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Crab Cakes portionsweise darin je Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten.

Warm stellen im Ofen bei 120°C

Estragon waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden, dann mit Butter in einen Topf geben.
Schmelzen lassen und über die auf Tellern angerichteten Crab Cake träufeln. Tomaten dazu geben und servieren.

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE:

- 2 frische Eigelbe
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 0,5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 dl Sonnenblumenöl

Eigelbe, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren, würzen.
Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann nach und nach im Faden da zugiessen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.
Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

