

Krabben mit Bratkartoffeln und Erbsenpüree



Zutaten (8 Personen):

- 600 g Krabben
- 8-10 Pellkartoffeln
- 750 g TK-Erbesen
- Öl zum braten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 roter Apfel
- 1 Bund Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1-2 EL Crème Fraîche

Zubereitung:

Die Kartoffeln am Vortag knapp garkochen.

Die TK-Erbesen in kochendem Salzwasser nach Anweisung kochen und abgießen.

Die Pellkartoffeln in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, die Kartoffel-Würfel zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen, die Krabben dazugeben und alles goldbraun braten.

In der Zwischenzeit die übrigen Zwiebeln in einem Topf mit etwas Butter auslassen. Die vorgekochten Erbsen zufügen und pürieren (ggfs. etwas Wasser oder Brühe zufügen, wenn die Masse zu fest wird). Crème Fraîche unterrühren, mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat abschmecken.

Den Apfel entkernen, in möglichst kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Hälfte der gehackten Petersilie zu den Bratkartoffeln geben.

Mit Hilfe eines Servierringes in drei Schichten anrichten (Bratkartoffeln, Erbsenpüree, Bratkartoffeln). Mit Radieschenscheiben und der restlichen gehackten Petersilie garnieren.

Quelle:

Auf der Suche nach einer ostfriesischen Vorspeise habe ich ein ähnliches Gericht (Spinat-Erbsen-Crème mit Greetsieler Granat) auf der Speisekarte des Störtebeker's (Hotel Regina Maris in Norden) entdeckt, das mir als Ideengeber für meine Bratkartoffeln mit Krabben und Erbsenpüree diene.