



schmackhafter
Krabben-Burger



center
Warnow Park

schmackhafter Krabben-Burger

Zutaten für 4 Portionen

4 Burgerbrötchen	Salz
20 g Butter	Pfeffer
1 Stück Avocado	2 EL Rapsöl
1 Stück Zwiebel, rot	4 EL Mayonnaise
12 Scheiben Gurke	2 EL Frischkäse
4 Blatt Kopfsalat	2 EL Joghurt
60 g Parmesan, gehobelt	1 TL Dijon Senf
400 g Nordseekrabbe	1 TL Honig
3 Stück Ei	2 Stiele Dill
130 g Paniermehl	1 TL Curry

Zubereitung

Zunächst die Burger-Sauce vorbereiten. Hierfür Mayonnaise, Frischkäse und Joghurt glatt rühren. Dijon-Senf und Honig vermischen und unterrühren. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ebenfalls unterheben. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Brötchenhälften dünn mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen auf den Schnittflächen goldbraun rösten. Avocado halbieren, Steinkern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden. Gurke waschen oder schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter vom Kopfsalat abtrennen, waschen und trocken tupfen. Für das Krabben-Patty die Krabben in einem Blitzhacker zerkleinern und mit Ei und Paniermehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Krabben-Patties für 3-4 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Jeweils die untere Brötchenhälfte mit Salatblatt, Avocado, Krabben-Patty, Zwiebeln, Gurke und gehobeltem Parmesan belegen. Die obere Hälfte dick mit Burger-Sauce bestreichen und auflegen.