

Krabben-Bruschetta – Italien trifft Nordsee

Zutaten für 4 Portionen

4 Stck. Eiertomaten
1 Stck. rote Zwiebel
1 kl. Bund Basilikum
8 EL Olivenöl
250g Nordseekrabben
4 gr. Scheiben italienisches Brot (Pagnotta)
2 Zehen Knoblauch
½ Stck. Zitrone (Abrieb & Saft)
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Die Eiertomaten waschen, vierteln, Kerngehäuse und Strunk entfernen. Die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Zwiebel häuten und fein würfeln. Die Krabben abbrausen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel und Krabben in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und dezent Chili würzen. Die Hälfte des Olivenöls, den Zitronensaft und Abrieb dazu geben, beiseitestellen.
- 2 Die Brotscheiben in einer vorgeheizten Pfanne mit dem restlichen Olivenöl von beiden Seiten goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und noch im heißen Zustand mit den Knoblauchzehen einreiben. Die gerösteten Brotscheiben auf Teller verteilen und mit dem Tomaten-Krabben-Salat belegen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und auf den Bruschettas arrangieren.

©by Alexander Schütz