

# KRABBFRIKADELLE

mit Steckrübenmus

## ZUTATEN:

### FÜR DIE KRABBFRIKADELLE (4 PERSONEN)

- 500 g Nordseekrabbenfleisch
- 250 g geräucherter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Eier
- Pfeffer weiß
- Rapsöl

### STECKRÜBENMUS (6 PERSONEN)

- 1 kg Steckrüben
- 400 g Karotten
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 kl. Zwiebel
- 1 TL Öl
- 1 TL Butter
- etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

### Krabbenfrikadelle

Krabbenfleisch und von der Schwarte abgelösten Speck durch den Wolf drehen (feine Scheiben) und die Zwiebeln fein würfeln. Danach alle Zutaten miteinander vermengen und mit weißem Pfeffer abschmecken. Aus der Teigmasse gleichmäßige, nicht zu dicke Krabbenfrikadellen formen. Nun Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Krabbenfrikadellen von beiden Seiten scharf anbraten. Zum Schluss die Hitze reduzieren und die Frikadellen gar ziehen lassen.

### Steckrübenmus

Als Erstes die Steckrüben und Kartoffeln grob würfeln. Dann die Zwiebeln fein würfeln. Zwiebelwürfel, Steckrüben und Kartoffeln in 1 TL Öl einige Minuten lang anbraten, bis das Gemüse Farbe bekommt. Das Gemüse mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Danach mit der Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Nun die überschüssige Flüssigkeit aus dem Steckrüben-Kartoffeltopf grob abgießen und auffangen. Jetzt das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen. Je nach gewünschter Konsistenz kann man das Kochwasser wieder hinzufügen. Zu guter Letzt das Steckrübenmus mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken und mit Petersilie servieren.

*Guten Appetit!*

Veranstalter:

Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG  
Am Messeplatz 12 - 18 • 25813 Husum  
04841 902-0 • hafenevent@messehusum.de



# HUSUMER KRABBENTAGE

UNSERE  
BESTEN  
REZEPTE

# NORDSEEKRABBENTÖRTCHEN „MEXICAN STYLE“

## ZUTATEN:

Für 4 Personen

- 1 Pck. Filoteig
- 200 g Krabbenfleisch
- 30 g Zwiebeln
- 100 g Avocado
- 100 g Tomatenwürfel
- ½ Limette
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 4 Wachteleier

## ZUBEREITUNG:

Filoteig rund ausstechen und danach in einer Muffinform zu einem knusprigen Körbchen ausbacken. Die fein gewürfelten Zwiebeln in Limettensaft marinieren. Nun die Tomaten ohne Haut und Kerne würfeln und mit Avocadowürfeln, Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Dann das Krabbenfleisch untermengen und kurz durchziehen lassen. Jetzt das marinierte Krabbenfleisch in das knusprige Filokorbchen füllen. Zum Schluss das gefüllte Körbchen mit einem Wachtelspiegelei garnieren und servieren.



# HUSUMER KRABBen-HOT-DOG

mit Zwiebelchutney und Limetten-Mayonaise

## ZUTATEN:

### FÜR DIE HOT-DOG-BRÖTCHEN (10 STÜCK)

- 500 g Mehl (Typ 450)
- 240 ml lauwarme Milch
- 60 ml Öl
- 1 Ei
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

### ZWIEBELCHUTNEY (CA. 4 PERSONEN)

- 300 g rote Zwiebeln
- 1 gutes Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g getrocknete Feigen
- 25 g brauner Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 60 ml Balsamico-Essig

### LIMETTEN-MAYONNAISE

- 2 Eier (Größe M)
- 2 TL Limettensaft
- 1 TL Senf
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Currypulver
- 250 ml Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

### Hot-Dog-Brötchen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig gleichmäßig (ca. 70-g-Portionen) aufteilen. Danach die Arbeitsfläche mit Mehl auslegen und die Teiglinge länglich zu Hot-Dog-Brötchen ausrollen. Auf einem Backblech nochmals 10 Minuten gehen lassen. Jetzt die Brötchen bei 165 Grad (Umluft) ca. 12–14 Minuten lang backen.

**Nicht vergessen, die Hot-Dog-Brötchen noch vor dem Backen mit Milchstreiche zu versehen!**

### Zwiebelchutney

Zunächst die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Danach Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken und die Feigen fein würfeln. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren – Zwiebeln, Ingwer, Feigen und Knoblauch darin anschwitzen. Lorbeer zugeben, mit Balsamico ablöschen und auf kleiner Flamme 15 Minuten lang köcheln. Danach abkühlen lassen.

### Limetten-Mayonnaise

Ei, Limettensaft, Senf, Knoblauch und Currypulver in ein hohes Gefäß geben. Dann den Pürierstab direkt auf den Gefäßboden stellen, das Gefäß mit Öl auffüllen und den Pürierstab anstellen. Dabei das Gefäß noch nicht bewegen. Erst wenn die Masse anfängt, dick zu werden, den Pürierstab gleichmäßig mehrmals nach oben ziehen – so entsteht eine tolle cremige Mayonnaise. Jetzt noch mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Limettenschale oder Saft abschmecken. Die Mayonnaise hält sich im Kühlschrank mindestens 3–4 Tage.

