Krabbenlaibchen mit Zitronensauce

Es muss nicht immer Faschiertes vom Schwein oder Rind sein. Auch Krabbenlaibchen mit Zitronensauce sind ein echter Gaumenschmaus. Das Rezept dafür gibt es hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für die Laibchen

300 g	Krabbenfleisch
1 EL	Schnittlauch (gehackt)
1 EL	Petersilie (gehackt)
30 g	Mayonnaise
1 Prise	Old Bay Gewürz
1 Stk.	Ei
Stk.	Zitronen (Saft)
1 TL	Chilisauce
1 Prise	Pfeffer
40 g	Semmelbrösel
30 g	Mehl
3 EL	Öl

Für die Sauce

40 g	Mayonnaise
1 TL	Senf
0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
Nach Belieben	Thymian
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch
Nach Belieben	Petersilie

Zubereitung

1. Für **Krabbenlaibchen mit Zitronensauce** zunächst Schnittlauch und Petersilie für die Laibchen waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Mayonnaise, Old Bay Würze, Ei, Zitronensaft und Chilisauce verrühren, mit Pfeffer abschmecken.

2. Mit dem Krabbenfleisch und den Semmelbröseln vermengen und aus der Masse mittelgroße Laibchen formen. Diese auf Backpapier legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit die Zitronensauce zubereiten. Dazu Petersilie, Thymian und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mayonnaise mit dem Senf, Zitronensaft, Petersilie, Thymian, Schnittlauch verrühren, salzen und pfeffern.

4. Die Krabbenlaibchen rundherum in Mehl wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Laibchen darin von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Salatblätter waschen, abtupfen und auf Tellern verteilen. Krabbenlaibchen darauf anrichten und zusammen mit der Zitronensauce servieren.

Tipp

Zu den Krabbenlaibchen mit Zitronensauce schmeckt knuspriges Baguette.