

Lady Mary's Crab-Canapés mit Aperitif

 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/lady-mary-s-crab-canapés-mit-aperitif/

Zutaten 2 Personen

Für die Canapés:

- 1 Baguette
- 200 g Nordseekrabbenfleisch
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Zitrone, davon 2 EL Saft
- 125 g Frischkäse
- 120 g Parmesan
- 75 g Butter
- 1 TL grobes Meersalz

Für die Mayo:

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Für die Old-Bay-Gewürzmischung:

- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL getrockneter Ingwer
- 2 TL Rosenpaprika
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Piment
- 1/2 TL gemahlener Muskatnuss
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1/2 TL Muskatblüte
- 1/4 Zimtstange
- 2 TL grobes Meersalz

Für den Aperitif:

- 40 ml Sherry
- 40 ml Orangenlikör
- 100 ml Orangensaft

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Canapés Butter in einem Stieltopf schmelzen. Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und mit flüssiger Butter bepinseln. Im Ofen goldgelb rösten.

Für die Old-Bay-Gewürzmischung die Gewürze im Mörser vermengen, stoßen und ggf. mit einem Standmixer klein mahlen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Öl, Senf, Eigelb, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer homogenen Creme mixen.

Parmesan reiben, Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Käse mit 100 g Mayonnaise, Frischkäse, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und 1 EL der Gewürzmischung vermengen. Nordseekrabbenfleisch unterheben und die Masse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.

Die Brote im Ofen etwa 10 Minuten knusprig backen. Lady Mary's Crab-Canapés mit Aperitif auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Rainer SöcknickScholz

Zubereitet von: Tobias Hinkel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Dezember 2016

Episode: Wichtel-Gerichte