

Krabbenbrot mit Rührei

Nichts geht über ein solches Krabbenbrot! Leider ein teures Vergnügen, vor allem, wenn man darauf achtet, dass die Krabben vor Ort gepult und nicht etwa dafür nach Marokko geschickt wurden – der zuverlässige Fischhändler weiß darüber Bescheid. Vielleicht hat er ja auch ungepulte Krabben im Angebot.



Zutaten für 2 Personen:

- 4 dünne Scheiben dunkles Roggenbrot
- Butter zum Bestreichen
- ca.100 g Krabben
- Schnittlauch oder Dill und Petersilie

Für das Rührei

- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver (nach Gusto)
- Petersilie oder Schnittlauch (nach Gusto)
- 2-3 EL Butter

Zubereitung:

- Die Brotscheiben schön gleichmäßig buttern. Die Krabben aufhäufen, gut andrücken. Mit Schnittlauch, Dill oder Petersilie dekorieren.
- Das Rührei daneben anrichten – es wird erst unmittelbar vor dem Servieren gemacht. Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen, die Eimischung hineingießen und stocken lassen, dabei ständig mit einem Silikonschaber vom Pfannenboden schaben und rühren. Nicht völlig durchgaren lassen – das Rührei muss saftig bleiben!

Getränk: Dazu trinkt man Tee (friesische Mischung), Bier oder einen kräftigen, weniger fruchtbetonten, sondern mehr mineralischen Weißwein, etwa einen Grauburgunder vom Kaiserstuhl oder einen Chardonnay aus Rheinhessen.