



Vorspeise oder Hauptgang

Crab Cakes

American Cooking

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Krebsfleisch oder Crevetten (Glas oder Dose) oder 2–3 Dosen Thunfisch naturell (oder gemischt, halb/halb)
1 Stück	Zwiebel, mittlere, geschält und fein gehackt
1 kleine	Peperoni, rot, Strunk und weisse Innenteile sowie Kerne entfernt, in feine Würfelchen geschnitten
	Paniermehl
1/2 Tasse	Mayonnaise
1/4 Tasse	Frischkäse cremig gerührt
1 TL	Senf (wenn möglich scharfer: Dijon)
1 TL	Merrettich aus dem Glas
1 frisches	Ei, mit der Gabel leicht geschlagen, gewürzt mit Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL	Estragon getrocknet
1 MSP	Cayennepfeffer
	Eine Prise Salz
	Bratbutter zum Ausbraten

Für die Dekoration auf dem Teller:

1/2 Bund	Dill (oder Petersilie, glattblättrig), fein gehackt
	Zitronenscheiben

Zubereitung:

Peperoniwürfel	Die in Würfel geschnittene Peperoni in kochendem Salzwasser ein paar Minuten blanchieren.
Krabbenfleisch	Das Krebsfleisch oder die Crevetten fein hacken (oder den Thunfisch mit zwei Gabeln zerzupfen).
Krabbenfleisch gehackt, Zwiebel, Peperoni sowie Paniermehl	Das Krebsfleisch oder die Crevetten zusammen mit der gehackten Zwiebel, den blanchierten Peperoniwürfel und 1/2 Tasse Paniermehl vermischen.
Mayonnaise, Frischkäse, Senf, Ei, Gewürze	Mayonnaise, Frischkäse, Senf, Ei und Gewürze (Cayennepfeffer, Salz) gut vermischen und unter die Fischmasse mischen. Für 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
Paniermehl	Paniermehl in einen Suppenteller geben.
Suppenlöffel Paniermehl	Mit einem Suppenlöffel flache Frikadellen formen (zirka 24 Stück) und im Paniermehl werden. In reichlich heisser Bratbutter ausbacken.
Zitronenscheiben, Dill	Mit Zitronenscheiben und gehacktem Dill (oder Petersilie) garnieren

Varianten:

- Mit ein paar Sardellenfilets (vorallem bei Verwendung von Thunfisch) wird die Geschichte rassiger
- Mit etwas asiatischer Austern- oder Fischsauce bei der Zubereitung würzen