



## Krabbensalat mit Gurke & Apfel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

6 Portionen

300 g	Nordseekrabben, gegart	1 Bund	Dill
2 grüne	Äpfel	1	Salatgurke
1 Bund	Radieschen		Dressing:
1	Eigelb	150 ml	Rapsöl
1 TL	Senf	1	Zitrone (Saft)
	Salz, Zucker	1 EL	Olivenöl
1 EL	Essig	2 EL	Ketchup
1 EL	Worcester Sauce	1 EL	Sherry o. Weinbrand

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Für das Dressing erst eine Mayonnaise herstellen.  
Dafür ein Eigelb auf Zimmertemperatur mit Senf, etwas Salz und etwas Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Tropfenweise das Öl hinzufügen und gleichzeitig ständig mit dem Schneebesen aufschlagen. So lange Öl hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.  
*Alternativ kann auch ein Stabmixer und ein hohes dünnes Gefäß genutzt werden.*
2. Für das Dressing das Olivenöl, Ketchup, Essig, Worcester-Sauce, Weinbrand und die Mayonnaise vermengen.
3. Den Dill waschen, hacken und zusammen mit den Krabben unter das Dressing heben.
4. Radieschen waschen und in Viertel schneiden.
5. Die Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.  
In Scheiben schneiden, salzen und zuckern und ca. 10 Minuten stehen lassen.
6. Den Apfel schälen und entkernen und in Mundgerechte Stücke schneiden.  
Um das braun werden zu verhindern mit Zitrone beträufeln.
7. Die Gurkenspalten abtropfen und zusammen mit den Apfelstücken und Radieschen zu dem Salat geben.
8. Mit Dill garnieren.