

Krabbencocktail

Elegant. Klassisch. Erfrischend. Ein edler Krabbencocktail mit Marie-Rose-Sauce ist ein eleganter Start in den Abend. Die frischen Krabben mit ihrem wunderbaren Biss und die cremige Sauce mit ihren fruchtigen Aromen bilden eine perfekte Symbiose. Ich verwende hier am liebsten Nordseekrabben. Du kannst das Gericht aber auch mit größeren Garnelen zubereiten.



Krabbencocktail | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Krabben (gekocht und geschält) | 100 Milliliter Ketchup | 100 Milliliter Mayonnaise | 1 Esslöffel Zitronensaft | Zitronenzesten nach Geschmack | 2 Esslöffel Worcestersauce | 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 1 Prise Salz Optional: 1 Esslöffel Brandy | Zitronenscheiben und Petersilie zur Deko



Krabbencocktail | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Alle Zutaten bis auf die Krabben vermengen. 2. Sauce über die Krabben geben, vorsichtig vermengen und in Gläser abfüllen. 3. Krabbencocktail mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und bis zum Servieren bzw. bis zur Verwendung kalt stellen.

Jetzt noch mehr [britische Rezepte](#) und weitere [Rezepte mit Meeresfrüchten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 527 Kalorien | 38,6 Gramm Fett | 19 Gramm Kohlenhydrate | 24,3 Gramm Eiweiß