

# Endiviensalat mit Büsumer Krabben und Dillsamen

Vorspeisen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Büsumer Krabben	g	400	600
Fein gemörserter Dillsamen <sup>1</sup>	TL	1	1½
Crème fraîche	g	150	200
Wermut, trocken	EL	1	½
Endiviensalat auch Frisée	Kopf	½	¾
Zitronensaft	EL	1	½
Rapsöl	EL	1	½
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle			

## VORBEREITEN:

1. Krabben abspülen.
2. Endiviensalat halbieren und Strunk entfernen. Die Blätter in ganz feine Streifen schneiden (Chiffonade).

## ZUBEREITUNG:

1. Krabben mit Dillsamen, Crème fraîche und Wermut anmachen. Mit Pfeffer und **eventuell** mit Salz würzen.
2. Salatsoße aus Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz herstellen. Chiffonade damit gut vermischen.
3. Salat locker als Bett auf Einzelteller verteilen. Angemachte Krabben darüber geben. Anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette
- \* Grauburgunder

<sup>1</sup> Ersatzweise feingehackter TK - Dill (gehäuften EL)