

**Sylter Krabbenbrot mit Kräutersalat und Senfcreme****Zutaten für 2 Personen****Für die Krabben**

- 100 g Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL süßer Senf
- 1 TL körniger Senf
- Saft von ¼ Zitrone
- Salz
- 240 g Nordseekrabben, gepult

**Für den Kräutersalat**

- 80 g gemischte Wildkräuter
- 2 EL Traubenkernöl
- 2 EL Balsamico
- 1 TL flüssiger Honig
- 20 ml Geflügelbrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer

**Für das Brot**

- 3 EL Nussbutter
- 2 Scheiben frisches
- Sauerteigbrot (je etwa 2 cm dick, halbiert)
- Meersalz

**Für die gepickelten Zwiebeln**

- 1 rote Zwiebel
- 50 g Wasser
- 50 g Zucker
- 50 g Essig

**Zubereitung**

Am Vortag für die gepickelten Zwiebeln Essig, Zucker und Wasser einmal aufkochen lassen und über die in Ringe geschnittene Zwiebel geben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Nussbutter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und Brotscheiben hineingeben von beiden Seiten goldbraun rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Senfcreme alle Zutaten miteinander vermischen und unter die Krabben geben, im Kühlschrank etwa 20 Minuten marinieren lassen.

Alle Zutaten der Vinaigrette vermischen und unter den Wildkräutersalat geben. Nun hübsche Türmchen stapeln: zunächst das Brot, darauf die Krabben, die Zwiebeln und on Top ein Nest aus Salat.

**Guten Appetit!**

Rezept: Sascha Stemberg, Haus Stemberg, Velbert