



*Wer Respekt vor den Zutaten und seinen Gästen hat, ist ein guter Koch.
Jürgen Trittin*

Schnittlauchkrabben mit Dinkelküchlein

Für 4 Personen

2 Eigelb mit
¼ TL Salz und
½ TL Currypulver sowie
1 Msp. Backpulver und
80 g Crème fraîche und dazu
4 EL Dinkelmehl verrühren und 10 min quellen lassen.

1 Bd. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit
200 g Krabbenfleisch sowie
1 EL Limettensaft und
Pfeffer mischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen (für die fertigen Küchlein).
2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, die Mehl-Eigelb-Mischung dazugeben
und mit dem Teigschaber gut durchmischen.
Dann 100 g Krabbenfleisch unterheben.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen (nicht zu stark). Aus dem
Teig nach und nach 12 Küchlein braten, dafür jeweils 1 EL Teig auf
den Pfannenboden setzen. Die Küchlein nach 2–3 min wenden, die
Hitze reduzieren und zugedeckt zu Ende braten.

Die Dinkelküchlein schichtweise mit den restlichen Krabben anrichten,
mit einem kleinen **Sommersalat** auf kleinen Tellern servieren.

