Krabbensalat

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN für 4 Personen

250 g Nordseekrabben
1 kleiner Salatkopf
1 große oder 2 kleine Orangen
4 EL Orangensaft
4 EL Öl
1 TL milder Senf
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1.Krabben mit dem in schmale Streifen geschnittenen Salat mischen.

2. Orangen so schälen, dass die weiße Haut restlos entfernt ist. Dann vorsichtig die Orangenfilets zwischen den Häuten herauslösen. Über einer Schüssel arbeiten, damit der Saft aufgefangen wird. Orangenfilets halbieren und zu den Krabben und dem Salat geben.

3. Aus Saft, Öl, Senf, Zucker, Salz und Orangenschale eine Salatsauce rühren, über den Salat gießen und vorsichtig durchmischen. Viel Pfeffer darüber mahlen.

4. Dazu paßt heißer Toast oder Vollkornbrot mit Butter. Und an der Küste trinkt man dazu einen eiskalten Korn.