

## **Estragon-Gurken mit Krabben und Dillcreme**

Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise:

1 Schmorgurke (ca. 750 g)

3 El Estragonessig

30 g Zucker Salz Pfeffer aus der Mühle

2 Tl Öl

175 g Crème fraîche

1 Tl Zitronensaft

2 Bund Dill

250 g Krabbenfleisch (Tiefseekrabben)

Zubereitung:

Schmorgurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Gurke quer in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit 6 El Wasser, Estragonessig und Zucker in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 bis 15 Minuten im geschlossenen Topf glasig kochen. Im Sud auskühlen und im Sieb abtropfen lassen. Dann mit dem Öl mischen.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dill hacken und unterrühren.

Gurkenscheiben und Krabbenfleisch auf einem Teller anrichten, mit der Dillcreme begießen und mit Krabben und Dillstücken garnieren.

Anmerkung: Anstelle der Dillcreme kann man auch eine Currycreme bereiten, dazu einfach Dill gegen Currypulver nach Geschmack austauschen.