

## Toast Skagen

### Zutaten: (für 4 Toasts)

350 g kleine aromatische Nordsee-Krabben  
4 Stück Weiss- oder Toastbrot  
2 gehäufte EL saurer Halbrahm  
1 EL Mayonnaise  
6 Zweiglein Dill, gewaschen, gezupft und fein gehackt  
1 kleine Schalotte, fein gehackt  
nach Belieben Zitronensaft  
wenig Zitronenraspel (Bio-Zitrone)  
Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle  
Butter zum Bestreichen der Toasts

roter Fischrogen (fakultativ)  
frische Kresse  
ein paar zarte Blätter Kopf-Salat, gewaschen und trocken getupft

### Zubereitung:

Den sauren Halbrahm mit der Mayonnaise, dem Dill und der Schalotte gut mischen. Die Krabben dazugeben und umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenraspel abschmecken. Die Krabben-Mischung dann zugedeckt für ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und in einer beschichteten Bratpfanne kurz anrösten.

Die gerösteten Brot-Scheiben abkühlen lassen und mit den Salatblättern belegen. Dann die Krabben-Mischung auf den Toasts anrichten. Einen kleinen Löffel Fischrogen auf die Krabben-Häufchen geben und etwas Kresse und wenig grobgemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben.

\*\*\*