

Kochen mit Klaus

Marinierte Flusskrebse mit Kräuter-Dip

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

Für die Marinade:

- 1 kl. Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 6-7 EL Olivenöl, 300 g Flusskrebse,
- 2 Rosmarinweige (oder getr. Rosmarin), 1 kleine rote Chili, Salz

Für den Dip:

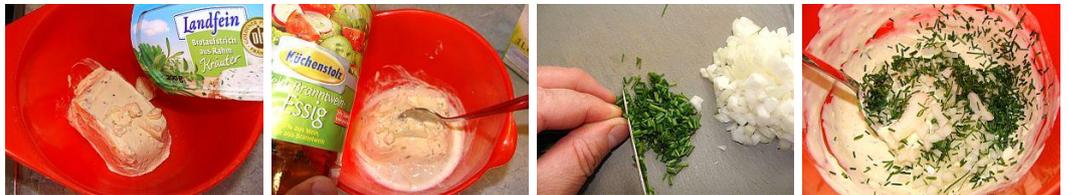
- 1 kleine Zwiebel, 200 g Brotaufstrich mit Kräutern, 5 EL Milch,
- 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Rosmarin, bis auch eine Krone abzupfen u. mit der Chili (bis auf ein paar Ringe) fein hacken. $\frac{2}{3}$ Zwiebeln, Knobi, Rosmarin, Chili mit Olivenöl u. Salz verrühren. Flusskrebse abgießen u. unterheben. Für ca.2 Std. kalt stellen.



2. Brotaufstrich mit Milch u. Essig glattrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden u. mit restl. Zwiebeln unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Flusskrebse mit Marinade in einer Pfanne erhitzen u. 5 Min. bei starker Hitze braten. Mit dem Dip, Chiliringen u. Rosmarin garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette genießen. Sehr lecker!

