

Büsumer - Krabbenbrot

Kategorien: Fisch, Krabbe, Brot

Zutaten für: 4 Portionen

250		Roggen-Sauerteigbrot
		Altbacken
100	ml	Olivenöl
400		Büsumer Krabben
1		Alter Sherryessig
2		Hochwertiges Keimöl
12		Wachteleier
		Butterschmalz
1	klein.	Bund Kerbel
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Die Rinde des Brotes entfernen und das restliche Brot so dünn als möglich (am besten mit einer Brot- oder Aufschnittmaschine) aufschneiden. Backofen auf Grillfunktion oder nur Oberhitze einstellen.

Ein mit Olivenöl gefettetes Backblech mit den Brotscheiben belegen und das restliche Olivenöl darüber gießen. Im Backofen rösten, bis die Scheiben groß gebacken sind und sich leicht wölben. Die Brotscheiben auf einem Kuchengitter abtropfen und abkühlen lassen. Gepuhlte Krabben mit dem Sherryessig, wenig Meersalz, Pfeffer und Keimöl abschmecken. Die Krabben nicht sehr lange, nur für wenige Minuten marinieren.

Wachteleier mit einem Messer öffnen und in eine Schale geben. In einer beschichteten oder "gut-gehenden" Stahlpfanne etwas Butterschmalz mit wenig Salz schmelzen. Mit einem Löffel die Wachteleier in die Pfanne geben.

Das fertige Spiegelei aus der Pfanne nehmen und mit einem Ausstecher rund ausstechen.