

Rezept

# Krabbenterrine

Ein Rezept von Krabbenterrine, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Krabben (in Salzlake)	<b>4</b> Blätter weiße Gelatine
<b>200 g</b> Sahne	<b>150 g</b> Crème fraîche
Salz	weißer Pfeffer
<b>1</b> Kästchen Gartenkresse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Krabben in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die schönsten für die Dekoration heraussuchen (etwa 100 g) und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahne steif schlagen. Die Krabben mit der Crème fraîche fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken, in einem Töpfchen vorsichtig erwärmen, damit sie flüssig wird (nicht kochen lassen!).
3. Die Gelatine unter die Krabbencreme rühren. Die Sahne unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
4. 6 Portionsförmchen (oder Tassen) mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Krabbenmasse einfüllen, glatt streichen und 4 Std. kalt stellen.
5. Zum Servieren die Kresse vom Beet schneiden und eine Platte damit bestreuen. Die Krabbenterrinen mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, aus den Förmchen stürzen, die Folie abziehen und auf die Platte setzen. Mit den restlichen Krabben garnieren.