

Rezept

Martini zum Löffeln

Ein Rezept von Martini zum Löffeln, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Krabbencocktail:

- 2 EL** Mayonnaise
- 1 EL** gehacktes Basilikum
- 180 g** geschälte, gegarte Krabben
- Pfeffer

- 1 EL** Crème fraîche
- 2 EL** gehacktes Koriandergrün
- Salz

Für die Guacamole:

- 2** reife Avocados
- einige Tropfen Tabasco-Sauce
- Pfeffer

- Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- Salz

Für die Tomatensauce:

- 4** Tomaten
- 1 EL** trockener Martini
- Salz
- einige Tropfen Tabasco
- für die Dekoration

- 1 EL** gehacktes Basilikum
- 1 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- einige Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Martinigläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Cocktail Mayonnaise und Crème fraîche mit Basilikum und Koriandergrün mischen. Krabben unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2.** Für die Guacamole die Avocados halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Zitronenschale, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und mit dem Pürierstab pürieren. Basilikum, Martini und Olivenöl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

4. Den Krabbenscocktail auf die Martinigläser verteilen. Eine Schicht Guacamole darübergeben, dann die Tomatensauce und mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.