

Rezept

Martini zum Löffeln

Ein Rezept von Martini zum Löffeln, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Krabbencocktail:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 EL Mayonnaise | 1 EL Crème fraîche |
| 1 EL gehacktes Basilikum | 2 EL gehacktes Koriandergrün |
| 180 g geschälte, gegarte Krabben | Salz |
| Pfeffer | |

Für die Guacamole:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 2 reife Avocados | Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone |
| einige Tropfen Tabasco-Sauce | Salz |
| Pfeffer | |

Für die Tomatensauce:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 4 Tomaten | 1 EL gehacktes Basilikum |
| 1 EL trockener Martini | 1 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| einige Tropfen Tabasco | einige Basilikumblätter |
| für die Dekoration | |

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 darübergerben, dann die Tomatensauce und mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.