

Rezept

Spargelsülze mit Krabben und Kartoffeln

Ein Rezept von Spargelsülze mit Krabben und Kartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

600 g weißer Spargel	6 Blätter Gelatine
1/2 l Brühe	1 TL Zucker
2 EL weißer Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	4 Zweige Dill
200 g Nordseekrabben (küchenfertig gegart; Kühltheke)	1 kg Kartoffeln
50 g Crème légère	1 EL Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Eine Kuchen- oder Terrinenform (3/4 l Fassungsvermögen) kalt stellen. Den Spargel schälen, die Enden kappen und die Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Brühe mit dem Zucker erhitzen und den Spargel darin in 13-15 Min. bissfest garen. Herausheben, abkühlen lassen. Den Sud mit dem Essig verrühren, salzen und pfeffern. Gelatine ausdrücken, im Sud auflösen und etwas abkühlen lassen. Den Dill abbrausen und trockenschütteln, die Spitzen abzupfen.
3. Die kalte Form rundum mit etwas Sülzflüssigkeit ausgießen und diese fest werden lassen. Spargel, Krabben und Dill einschichten und mit der restlichen Sülzflüssigkeit übergießen. Die Sülze über Nacht kalt stellen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Salzen, mit dem Öl beträufeln und darin wenden.
5. Die Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. garen. Die Crème légère glatt rühren, salzen und pfeffern. Die Sülze in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und der Crème légère anrichten.