

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

## Krabbensalat

### Ensalada de camarones



ca. 15 Min.

[ [zurück zur Übersicht](#) ]

Diesen Salat aß ich vor vielen Jahren bei meiner Schwägerin Ruth und weil er so lecker war, notierte ich mir die Zutaten auf einen kleinen Zettel, der inzwischen völlig vergilbt ist und auch einige Verbesserungen und Anmerkungen enthält. Es ist also höchste Zeit, hier den Inhalt des Papiers zu archivieren.

Der Krabbensalat gehört zu den Lieblingsvorspeisen unserer Kinder, denen ich auf diese Weise auch den Zugang zum Rezept, egal ob von Hamburg, Freiburg oder Spanien aus, ermöglichen möchte (Dosen, viel Glück beim Zubereiten!).

Schwierigkeitsgrad 2 wurde gewählt, weil es etwas Fingerspitzengefühl bedarf, Avocados mit der optimalen Reife herauszufinden.



#### Zutaten

ca. 300 g Schrimps  
2 reife Avocados,  
sie müssen auf leichten Druck etwas nachgeben  
1 Dose Mandarinenspalten, 175 g Abtropfgewicht  
Saft einer Zitrone  
1 Becher Crème Fraîche (ca. 200 ml)  
3 - 4 EL Ketchup  
1 gute Prise Cayennepfeffer  
eventuell ein paar Spritzer Tabasco  
reichlich gehackter Dill

#### Zubereitung

Schrimps mit etwas Zitronensaft beträufeln.  
Avocados halbieren, vom Kern befreien und auf der Schnittfläche mit etwas Zitronensaft beträufeln.  
Mandarinenspalten abtropfen lassen und gegebenenfalls halbieren.  
Avocadofleisch aus der Schale lösen und würfeln.  
Alles miteinander vermischen.  
Crème Fraîche, Ketchup, Cayennepfeffer und Tabasco mit dem Rest des Zitronensafts mischen. Ein Teil des Dills unterrühren. Alles würzig abschmecken.  
Über die Frucht-Krabben-Mischung geben und den restlichen Dill darüber streuen.

#### Aquí la receta en castellano para Aneta

#### Ingredientes

unos 300 g de camarones, cocinados  
2 aguacates maduros  
(el aguacate está maduro si cede a la leve presión con el dedo)  
1 lata de gajos de mandarina (175g peso neto)  
zumo de un limón  
1 cáliz de crema ácida (unos 200 ml), grasas 30%  
3 - 4 cucharas de ketchup  
1 pizca de cayena  
tal vez un poco de tabasco si quieres  
1 manojo de eneldo, cortado a pedazos

**¡Que aproveche!**

#### Preparación

Gotea un poco de zumo de limón sobre los camarones.  
Parte en dos los aguacates, remueve el hueso y gotea también sobre la superficie de corte un poco de zumo de limón.  
Deja escurrir los gajos de mandarina y si están grandes, pártelos en dos.  
Libera la pulpa de los aguacates de la piel y córtala en dados.  
Mescela los camarones con la pulpa de los aguacates y con los gajos de mandarina.  
Mescela la crema ácida, el ketchup, el cayena, a tu gusto el tabasco, el resto del zumo de limón y la mitad del eneldo. Sazona la salsa bien.  
Ahora mescela la salsa con los frutos y los camarones y espolvorea la ensalada con el resto del eneldo.