Krabbe in Salzkruste

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

1 Krabbe, frisch, à 600 g

1 kg grobes Salz

1¼ TL Fünf-Gewürz-Pulver

600 ml Wasser

Krabbe unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

In einer Schüssel Salz und Fünf-Gewürze-Pulver mischen und Wasser hinzufügen. Ein Viertel des gewürzten Salzes auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, in der Grösse der Krabbe verteilen und flach drücken. Krabbe mit der Bauchseite nach oben auf das Salz legen, mit dem restlichen Gewürzsalz bedecken und leicht andrücken.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 20 Min.

Krabbe mit einer Zange vorsichtig aus dem Salz entfernen. Das überschüssige Salz abbürsten, den Panzer der Krabbe entfernen und die Krabbe in zwei Stücke schneiden. Auf einen Teller geben und servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021