

Chicorée-Schiffchen mit pikantem Frischkäse

Zutaten | 10 Portionen

250 g	Chicorée
750 g	Doppelrahm-Frischkäse
150 ml	Sahne (30 % Fett)
150 g	Salatgurke
30 g	Zwiebeln
1 Bund	Dill
1 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
100 g	Tomaten
600 g	Schwarzwälder Schinken
300 g	Nordseekrabben (gepult)
	Salz, Pfeffer, Tabasco
	Blattpetersilie

Zubereitungszeit: 30 min.

Zubereitung:

- Dill waschen und klein hacken. Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne heraus schaben. Fruchtfleisch fein würfeln.
- Frischkäse mit Sahne glatt rühren und mit Zucker, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco und Dill abschmecken.
- Zwiebel- und Gurkenwürfel vorsichtig unterheben und kalt stellen.
- Bei den Chicorées den bitteren Strunk herausschneiden, Blätter ablösen, waschen und abtrocknen.
- Von den Tomaten den Stängelansatz herausschneiden, auf der runden Seite kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser und anschließend in Eiswasser tauchen und die Haut abziehen.
- Tomaten halbieren, die Kerne mit dem Löffel herausschaben und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Mit einem Esslöffel jeweils zwei Nocken von der Dill-Gurken-Frischkäse-Creme abstechen und auf Tellern anrichten. Chicoréeblätter wie Schiffchen anlegen.
- Schiffchen abwechselnd mit Schinken und Krabben garnieren. Tomatenwürfel locker aufstreuen und mit Blattpetersilie garnieren und auf Tellern anrichten. Chicoréeblätter wie Schiffchen anlegen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 233 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
517 kcal	42 g	5 g	31 g	129 mg