Helgoländer Krabbensalat mit Ei in Joghurtdressing

Entdecken Sie den Geschmack der Nordsee mit unserem Hausgemachten Helgoländer Krabbensalat

Der hausgemachte Helgoländer Krabbensalat ist ein kulinarisches Meisterwerk, das die reiche Geschmacksvielfalt der Nordsee auf eine ganz neue Ebene hebt. Dieses Gericht vereint die Delikatesse von Nordseekrabbenfleisch, die Cremigkeit von hartgekochtem Ei und die süße Frische von Mandarinen in einem leichten Joghurtdressing. Das Ganze wird mit einem Hauch Olivenöl und einer subtilen Knoblauchnote abgerundet. Tauchen Sie ein in dieses Geschmackserlebnis, das Ihren Gaumen verwöhnen wird.

1. **Frisch und Meeresbrise:** Das Nordseekrabbenfleisch bringt die reine Frische des Meeres auf Ihren Teller. Mit jedem Bissen spüren Sie den salzigen Hauch und die knackige Textur der Nordseekrabben.
2. **Cremige Konsistenz:** Die gehackten hartgekochten Eier verleihen dem Salat eine samtige Textur, die sich wunderbar mit den Krabben verbindet. Die Eier bringen eine angenehme Cremigkeit und einen milden, leicht nussigen Geschmack mit sich.
3. **Fruchtige Süße:** Die Mandarinstücke sorgen für einen fruchtigen Kontrast und verleihen dem Salat eine natürliche Süße. Jeder Bissen ist ein Fest aus süßen und salzigen Nuancen.
4. **Das Joghurtdressing:** Das leichte Joghurtdressing, verfeinert mit einem Schuss Olivenöl und einer Spur von Knoblauch, verbindet alle Zutaten zu einer harmonischen Einheit. Der Joghurt bringt eine angenehme Säure und Frische mit sich, während das Olivenöl für eine samtige Textur sorgt. Die leichte Knoblauchnote rundet das Geschmackserlebnis ab, ohne dabei zu dominant zu sein.
5. **Die Perfekte Balance:** Was den Helgoländer Krabbensalat wirklich auszeichnet, ist seine perfekte Balance aus salzigen, süßen, cremigen und würzigen Noten. Jeder Bissen ist ein Zusammenspiel von Aromen, das den Gaumen erfreut und einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Insgesamt ist der hausgemachte Helgoländer Krabbensalat ein Fest für die Sinne. Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einer idealen Vorspeise für festliche Anlässe oder einem leichten Hauptgericht für Genießer. Probieren Sie dieses einzigartige Gericht und lassen Sie sich von der nordischen Frische und dem delikaten Geschmack verzaubern. Ein Genuss, den Sie nicht vergessen werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1350 kj
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	5,24 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,75 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

Allergene

Hühnerei	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Krabbenfleisch (Salz, Zitronensäure, Benzoesäure), Mayonnaise (mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Joghurt, Ei, Tomatenmark, Mandarinen, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Herkunftsart

Crangon crangon der Rohware Krabben: Nordostatlantik FAO27 (IVa, IVb, IVc Nördliche/Mittlere/Südliche Nordsee)

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden