



Scharfe Krebsküchlein mit Walnussskruste



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	423 kcal/ 1720 kJ	Fett:	32,2 g
Eiweiß:	10,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10,6 g
Kohlenhydrate:	24,1 g	ungesättigte Fettsäuren:	21,6 g

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten + 2 Stunden Kühlzeit

Zubereitung:

1. Für die Kruste Walnüsse und Panko in einer flachen Schüssel vermischen.
2. Für die Wasabimayonnaise die Mayonnaise und die Wasabipaste vermischen und abgedeckt kalt stellen.
3. Für die Krebsküchlein das Krebsfleisch von allen Schalenresten befreien. Sollte Krebsfleisch aus der Dose verwendet werden, so muss dieses noch vorsichtig ausgedrückt werden. In einer Schüssel Krebsfleisch, Panko, Mayonnaise, Walnüsse, Paprika, Schnittlauch, Eier, Chilisauce, Sesamöl, Sojasauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Die Schüssel abdecken und für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Krebsküchlein sind einfacher zu formen, wenn die Mischung abgekühlt ist.
4. Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Mischung 16 kleine Küchlein formen und in der Mischung für die Walnussskruste wenden. Die Seiten des Küchleins nicht mit der Mischung bedecken. Die Küchlein auf das vorbereitete Blech legen.
5. In einer Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Küchlein in dem Öl golden ausbacken. Mit einer Zitronenspalte und einem Teelöffel der Wasabimayonnaise servieren. Pro Portion vier Krebsküchlein und ein bis zwei Esslöffel Mayonnaise verwenden.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Kruste

- 60 g Panko (japanisches Paniermehl, erhältlich im Asia-Laden)
- 15 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt

Für die Wasabi-Mayonnaise

- 55 g Mayonnaise
- 1 TL Wasabipaste

Für die Krebsküchlein

- 125 g frisches Krebsfleisch oder eine Dose Krebsfleisch (170 g)
- 80 g Panko
- 40 g Mayonnaise
- 15 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 1 EL rote Paprika, fein gewürfelt
- 1 TL frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 Ei
- 1 TL Chilipaste oder asiatische Chiliknoblauch-Sauce
- 1 TL Sesamöl
- 1/2 TL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise grobes Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Rapsöl
- Zitronenspalten