

# Canapés mit Rührei und Eismeerkrabben



## Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

3 Eier

1-2 EL Mineralwasser

Salz, Pfeffer aus der Mühle

120 g Eismeerkrabben

1 Zitrone

3 schwarze Oliven

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Eismeerkrabben in ein kleines Sieb geben und abtropfen lassen. Anschließend auf ein Küchentuch schütten, verteilen und mit einem zweiten Küchentuch trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft säuern.

3. Eier mit Salz, Pfeffer und dem Mineralwasser verquirlen. In einer beschichteten Pfanne mit

wenig Butter Rührei braten.

4. Je einen knappen EL Rührei und ca. 15-20 g Eismeerkrabben auf jedes Brot geben. Mit kleinen Zitronenschnitzen und Olivenscheiben garnieren. Noch warm servieren.

## Hinweise:

Eignen sich am besten in Kombination mit anderen Häppchen, nur eines pro Person planen.

Für diese Canapés braucht man Teller, Messer und Gabel.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, warme Häppchen, Eier, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023