



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Oktober 2017

## *Gelbe und Rote Bete in brauner Buttervinaigrette mit Friedrichskooger Nordseekrabben*



### **Zutaten für vier Personen**

Jeweils 2 mittlere gelbe und Rote Bete Bete  
1 Stück Ingwer  
1/2 Tel. Kümmel  
100ml hellen Essig  
150g Butter  
1 unbehandelte Zitrone  
200g frische Nordseekrabben

### **Zubereitung**

Die Bete getrennt mit Salz, Essig Ingwer und Kümmel weich kochen, abpellen und wieder in den passierten Kochsud geben.

Die Butter bräunen und den Saft der Zitrone ablöschen, beiseite stellen.

*...weiter auf Seite 2*

Die Bete nun in dickere Scheiben schneiden und auf Teller anrichten, mit der Zitronenbutter Vinaigrette einpinseln. Nun die Nordseekrabben in der restlichen Butternvinaigrette erwärmen und über die Bete geben.