

Crostini mit Mango und Krabbenfleisch mit Koriander-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

1	Baguette
200 g	Fleisch von Alaska-Krabben
1	Mango
0,25 l	Olivenöl
3	Eigelb
1	Zitrone
50 g	Yoghurt
1 Bd.	Koriander
	Sesamöl, Salz, Pfeffer, Koriandersamen gemahlen



Zubereitung

Aus dem Baguette pro Person zwei Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten, anschließend auf ein Küchentuch legen, damit das Öl aufgesaugt wird.

Die Eigelbe in ein schmales hohes Gefäß geben, etwas Zitronensaft zugeben und nun das Olivenöl mit einem Zauberstab langsam unter die Eigelbe arbeiten. Wenn die Mayonnaise eine feste Konsistenz hat, wird Yoghurt und fein geschnittener Koriander zugefügt. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Koriandersamen abschmecken.

Die Mango schälen. Krabbenfleisch und Mango in gleich große Stücke schneiden, vermengen und mit Salz und Sesamöl marinieren. Anschließend auf die gerösteten Crostini legen und mit Koriander-Mayonnaise überziehen.